

Der weite Weg des Kaffees

Als Touristen reisten der gebürtige Adelbodner Bruno Hari und seine Frau Marlise 1996 nach Nicaragua und kamen mit vielfältigen Eindrücken zurück. Später lebten sie während eines knappen Jahres im Norden dieses Landes, um gezielt die dortigen Bergbauern und ihre Nöte und Sorgen kennen zu lernen. In der Folge gründeten Haris mit ein paar Freunden und Bekannten das Hilfswerk Proyecto Finca Nicaragua (Profinic), zu deutsch: Projekte für Bauernhöfe in Nicaragua.

Nicaragua, ein Land in Zentralamerika, ist viermal so gross wie die Schweiz und hat 4,5 Millionen Einwohner, die zu 95 Prozent der katholischen Konfession angehören. Nicaragua mit seinem fruchtbaren Klima und mancherlei Naturschönheiten wie Vulkane, tropische Regenwälder und herrliche Strände am Pazifik ist das drittärmste Land Lateinamerikas mit einem Einkommen von knapp zwei Schweizer Franken pro Kopf und Tag und hat eine Kindersterblichkeit, die zehnmal so hoch ist, wie diejenige in der Schweiz. Ein Drittel der Einwohner sind Analphabeten. Dieser Staat erlebte zwischen 1978 und 1989 einen blutigen Bürgerkrieg und versucht seither eine Demokratie zu etablieren, Korruption und Armut einzudämmen und den Export von Kaffee, Fleisch und Meeresfrüchten zu erhöhen.

Alles beginnt im WK

Etwa dieses Bild von Nicaragua bekommt der in Adelboden aufgewachsene Umweltingenieur Bruno Hari im Tessin von einem Dienstkameraden anlässlich eines militärischen Wiederholungskurses (WK) gezeichnet. Er beginnt sich für dieses Land zu interessieren, reist 1996 zusammen mit seiner Frau, dem Dienstkollegen und dessen aus Nicaragua stammenden Ehefrau erstmals nach Lateinamerika und kehrt mit vielfältigen Eindrücken in die Schweiz zurück.

Ab 2001 leben Haris für ein knappes Jahr in Jinotega, der Hauptstadt der gleichnamigen Provinz im Norden Nicaraguas, mit dem Ziel, die dortige Bevölkerung und ihre Bedürfnisse kennen zu lernen und aus diesen Erkenntnissen eine gesunde Basis für Hilfsprojekte zu schaffen. In Sardinal, einer abgelegenen Streusiedlung im Bezirk Jinotega auf knapp 2000 m ü. M., inmitten einer mit dem Emmental vergleichbaren Hügellandschaft, begegnen sie Kleinbauern, die sich als Selbstversorger hauptsächlich von Mais und Bohnen, von Reis, Bananen, Zitrus- und Mangofrüchten ernähren. Den Speisezetteln ergänzen sie mit Fleisch aus eigener Schweinehaltung, mit Eiern und Brathähnchen aus dem Hühnerstall ihres bescheidenen Bauernhofes, der sogenannten Finca. Um zu etwas Bargeld zu kommen, pflanzen sie seit Generationen Kaffee an, der aber meist nur wenig abwirft, weil die Weltmarktpreise für die begehrten Bohnen zunehmend an Stabilität verlieren.

Während dieses Aufenthalts lernen sie auch Filemon Davila kennen, einen initiativen jungen Mann, der für das vorerst rein private Hilfswerk als Mittelsmann, Koordinator und Organisator ernannt wird.

Schmiedelehrgang und Nähkurs

Bereits 2002 wird ein Schmiedelehrgang durchgeführt. Zwölf junge Arbeiter oder Bauern erhalten Anleitung, aus Alt-eisen einfache landwirtschaftliche Werkzeuge zu schmieden. Die während der zehnwöchigen Schulung gefertigten Werkzeuge finden guten Absatz, sodass 90 Prozent der Kurskosten mit dem Erlös beglichen werden können. Ein Jahr später treten 15 Bäuerinnen zu einem Nähkurs mit Tretnähmaschinen an. Auch dieser Lehrgang verläuft befriedigend. Die genähten Kleider finden ebenfalls Absatz, der Erlös dient weiteren Projekten. Die Frauen gründen in der Folge eine informelle Landfrauen-gruppe, welche bei künftigen Vorhaben



Bruno Hari, der Initiative Umweltingenieur und Präsident des Hilfswerkes.

BILD UELI SCHMID

eigenständig über Einnahmen und deren Verwendung bestimmt.

Adelboden hilft Sardinal

Dank einem Kredit der Licht- und Wasserwerk Adelboden AG und tatkräftiger Eigenleistung der Kaffeebauern beim Graben und Verlegen der Leitungen unter der Leitung von Filemon Davila entsteht von 2002 bis 2004 eine Wasserversorgung für etwa 600 Menschen auf 100 Kaffee-Fincas. Gefahren für die Gesundheit infolge schlechten Trinkwassers können dadurch weitgehend ausgeschaltet und die Lebensqualität erheblich verbessert werden. Dank der Fronarbeit der Bauern als Basis des Projektes können die Kosten sehr niedrig gehalten werden. Mit gut 300 Franken pro erschlossene Finca ist die Kosteneffizienz gemäss Auskünften der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit als sehr gut einzustufen.

Viel Handarbeit für Kaffee

Wohl die wenigsten hiesigen Kaffeetrinker wissen wie viel Zeitaufwand und Handarbeit es braucht, damit wir zu einer guten Tasse Kaffee kommen. Kaffeestauden gedeihen in tropischem Klima bis auf etwa 1000 bis 1600 m ü. M. Sie tragen erst nach drei Jahren die ersten Früchte und müssen nach 12 bis 15 Jahren durch neue Pflanzen ersetzt werden. Vor der Blütezeit und nach der Ernte werden die Stauden in zwei Pflegeperioden von Hand geschnitten, die Böden gereinigt, gejätet und gedüngt. Geerntet wird ebenfalls in Handarbeit und in vier Etappen: einer Vorernte, zwei Haupternten und einer Nachernte, je nach Reife der kirschenartigen Früchte. Das Fruchtfleisch wird nach der Lese maschinell von der Kaffeebohne getrennt. Die Bohnen lässt man anschliessend angären, am folgenden Tag werden sie gewaschen und dann auf einen Feuchtigkeitswert von 62 Prozent getrocknet.

In diesem Zustand wird die Ernte an einen Zwischenhändler verkauft, der die Kaffeebohnen anschliessend von Hand in zwei Qualitätsklassen aussortieren lässt und dem Produzenten die von der Kaffeebörse in New York festgesetzten Tagespreise pro Sack direkt bezahlt. Für die Kaffeebauern sind aber auch Termingeschäfte möglich, das heisst, sie lassen sich ihre Ernten erst dann bezahlen, wenn ihnen die Kurse an der Kaffeebörse als hoch erscheinen. Leider gibt es weder im Tages- noch im Termingeschäft garantierte Mindestpreise für Kaffee, und die Weltmarktpreise sind in den letzten Jahren arg ins Schlingern geraten.

Einsatz für Fair-Trade-Handel

Deshalb setzt sich das Hilfswerk Profinic, das unterdessen zum gemeinnützigen Verein mit ungefähr 20 Mitgliedern und ebenso vielen Gönnern mutiert ist, dafür ein, dass die Kleinbauern in und um Sardinal ihre Kaffeenernte den Fair-Trade-Kaffeehändlern wie beispielsweise Max Havelaar verkaufen

können. Fair Trade garantiert einen Mindestpreis und stellt zudem einen bestimmten Gewinnanteil für Hilfsprojekte zur Verfügung. Die Kaffeebauern von Sardinal haben auf eigene Initiative hin eine Kooperative gegründet und hoffen nun, dank der guten Qualität ihres Rohkaffees und mit Hilfe von Profinic Zugang zum Fair-Trade-Markt zu erhalten. Erste Erfolg versprechende Schritte sind getan, aber noch ist das Ziel nicht erreicht, denn Fair Trade kann nur soviel Kaffee kaufen, wie sie in Europa wieder absetzen kann. Und da hapert es offenbar noch gewaltig. Laut Hari landet nur knapp die Hälfte der Kaffeenernte bei Fair Trade, die andere gelangt in den offenen Welthandel mit oft unfairen Preisen.

Die Anstrengungen von Profinic in dieser Angelegenheit hier in der Schweiz gehen denn auch in eine einzige Richtung: Mit Vorträgen an Schulen, in Vereinen und einschlägigen Organisationen versucht der Verein, die Bevölkerung für Fair-Trade-Kaffee zu gewinnen und zu mobilisieren. Ohne fairen Handel sei keine gesunde Entwicklung möglich, ist Hari überzeugt. Und die Bauern in Sardinal streben eine schrittweise, gesunde Entwicklung an. Aber dazu brauchen sie gewisse garantierte Einkünfte, um die Tagelöhner für die Ernte bezahlen zu können, für Düngemittel und Gerätschaften, für Weiterbildungskurse in Sachen ökologisch sinnvollen, biologischen Anbaumethoden, und nicht zuletzt für die Ausbildung der eigenen Kinder, denn ihnen gehört schliesslich die Zukunft.

UELI SCHMID

Am Samstag, 4. November, findet um 14 Uhr im Schulhaus Boden, Adelboden, ein öffentlicher Anlass zum Thema «Der weite Weg des Kaffees – von der Pflanze in unsere Tasse» statt. Das Hilfswerk Profinic orientiert über Nicaragua und seine Geschichte, über Kaffeeanbau, über fairen Handel mit den Kaffeebauern. Anschliessend findet eine Kaffeegustation statt. Weitere Infos bei Bruno Hari und Marlise Rhis, Tel. 034 422 23 39, E-Mail-Adresse: harihs@bluewin.ch, Spendekonto Profinic Schweiz, Bruno Hari, 3414 Oberburg, Postkonto 60-675 940-4.

Unentgeltliche Arbeit

Der politisch und religiös neutrale und im April 2006 gegründete Verein Profinic setzt sich unter dem Präsidium von Bruno Hari dafür ein, mit gezieltem Wissenstransfer und materiellen Zuwendungen die Lebensgrundlagen der ländlichen Bevölkerung zu verbessern. Die Hilfe des Vereins kommt Kaffeebauern und ihren Familien, die in bescheidenen Verhältnissen leben, zu Gute. Sie setzt auf Eigeninitiative der Zielgruppen und auf nachhaltige Entwicklung in sozialer, ökologischer und ökonomischer Hinsicht. Die Vereinsmitglieder arbeiten unentgeltlich, kleine und grössere Spenden fliessen gezielt in die Projekte, der administrative Aufwand des Hilfswerkes ist äusserst gering. Zuwendungen zugunsten des Hilfswerkes können von der Steuer abgezogen werden. US