GEPA®

The Fair Trade Company

Portraits

CECAQ-11

São Tomé e Príncipe

Produkt: Kakao

Seit 2010 bezieht die GEPA Kakao von der Genossenschaft CECAQ-11. Obwohl die Kleinbauern auf São Tomé sehr hochwertigen Kakao anbauen, leben sie in Armut. Durch die Genossenschaft und den Fairen Handel mit der GEPA hat sich schon einiges verbessert, doch Veränderung braucht Zeit.

Text: GEPA - The Fair Trade Company

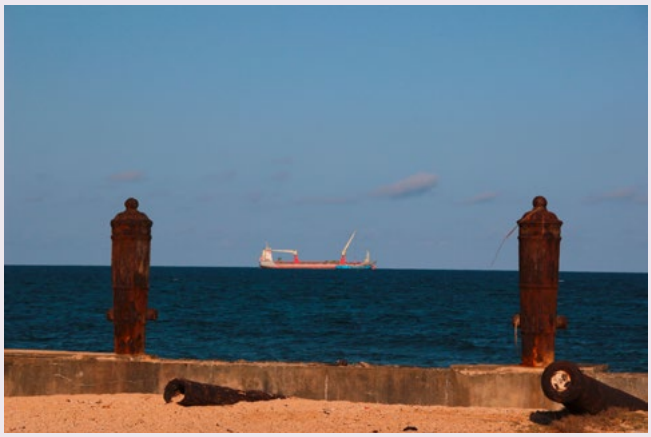
Fotos: Anne Welsing 2014

Kleine Insel – hervorragender Kakao

Die Inselgruppe São Tomé und Príncipe (portugiesisch »São Tomé e Príncipe») liegt im Golf von Guinea, etwa 200 Kilometer vor der Küste Afrikas, westlich vor Äquatorialguinea und Gabun. Noch heute thront der portugiesische Seefahrer João de Santarém als Marmorstatue neben dem alten Fort in São Tomé – so der Name der größten Insel und zugleich Hauptstadt des Inselstaates, der bis 1975 portugiesische Kolonie war.

Der Kakao-Anbau boomte – bis in die 1970er

Von der Festung aus ist es nicht weit zum Containerhafen, wo der Rohkakao verschifft wird – nach wie vor fast das einzige Exportgut. Bis in die 70er Jahre des letzten Jahrhunderts war im Hafen richtig viel los, denn bis dahin boomte der Anbau der Schokofrüchte, die Portugiesen hatten sie im 19. Jahrhundert aus Brasilien hierher gebracht. Ab Mitte der 70er Jahre ging es bergab – das ändert sich erst gerade wieder - doch dazu später mehr.



Vom Fort aus hat man einen Blick aufs Meer mit einigen ankernden Containerschiffen. Die Öl- und Gasvorräte unter dem Meeresboden sollen bald gefördert werden, wenn das Wettrennen zwischen China und die USA um die Bohrrechte endlich beendet sein wird. Etliche Banken sind schon da und säumen die Küstenstraße des Ortes ebenso wie die Niederlassungen unzähliger Hilfsorganisationen.

In der Gemeinde Claudino Faro

Einer der ärmsten Staaten Afrikas

Das kolonial-karibische Flair täuscht über die oft auch bittere Geschichte hinweg: Die Inseln waren nämlich ein wichtiger Umschlagplatz für Sklaven zwischen Afrika, Portugal, Brasilien und den karibischen Inseln. Hierher kamen auch Juden und Strafgefangene, die von der Inquisition in Portugal ausgewiesen wurden, später Arbeiter von den

Kapverdischen Inseln.
Und so ist es in jeder Hinsicht ein buntes Bild, das sich auf dem lokalen Markt bietet: Menschen ganz unterschiedlicher Hautfarbe, eine bunte Vielfalt an exotischem Obst und Gemüse sowie jede Menge Seefische aus traditionell handwerklichem Fang. Viele andere Waren für den täglichen Bedarf kommen aus Portugal oder aus China. Der Archipel ist davon abhängig und einer der ärmsten Staaten Afrikas: Ungefähr jeder zweite Einwohner lebt unter der Armutsgrenze, hat also weniger als umgerechnet etwa einen Euro (1,25 US-Dollar) am Tag zum Leben.

Die Armut lässt sich jedoch erst erahnen, wenn man von der Küstenstraße aus auf schmalen Wegen vorbei an tropischem Grün hinauffährt zu den kleinen Siedlungen bei den ehemaligen großen Kakaoplantagen der Großgrundbesitzer und späteren Staatsgütern.

Wir treffen Cristina Sanchez da Silva

Dorthin fährt auch Stephan Beck, Produktmanager für Kakao der GEPA. Zusammen mit Adalberto Ferreira Luis, Techniker und staatlicher Hauptberater von CECAQ-11, und einem weiteren Mitarbeiter der Genossenschaft (CECAQ = Cooperativa de Exportacao de Cacao de Qualidade), steigt er aus dem Pickup: Sie sind in der Gemeinde Guegue angekommen. Hier sitzt eine Untergenossenschaft von CECAQ-11, von der die GEPA seit 2010 Kakao bezieht. In Guegue gehören ihr 48 Kleinbauern an, darunter fünf Frauen.

Eine von ihnen ist Cristina Sanchez da Silva, 52 Jahre alt. Sie lebt hier mit Mann und drei Kindern, vier weitere sind schon aus dem Haus und haben ihre eigene Familie. Ihr Mann und sie selbst besitzen ein Stück Land, auf dem vor allem Kakaobäume, aber auch Kochbananen und Knollenfrüchte (Mata Bala) für den Eigenbedarf wachsen. Bei der Mitgliederversammlung erzählt Stephan Beck in der Amtssprache Portugiesisch von der GEPA und verteilt Flyer in der Runde.

Kakaobäuerin Cristina Sanchez da Silva

Im Produktflyer sehen sich die Mitglieder von CECAQ-11 in Guegue die Schokoladen an, in denen ihr Kakao enthalten ist.

Früher landlos – heute Kakao-Kleinbauern

Cristina Sanchez hat ihr jüngstes Kind mitgebracht und schaut sich die Produktflyer an. Dort sieht sie, dass in GEPA-Schokoladen tatsächlich Kakao ihrer Genossenschaft enthalten ist. Das war ein langer Weg und ist eine echte Erfolgsgeschichte.

Cristina und ihr Mann waren bis vor gut 30 Jahren Arbeiter auf den staatlichen Kakaoplantagen – ebenso wie die meisten älteren Mitglieder von CECAQ-11. Von der Unabhängigkeit an, von 1975 bis 1990, hatte eine kommunistische

Einheitspartei São Tomé und Príncipe regiert. Staatliche Misswirtschaft hatte in der Zeit dazu geführt, dass die ehemals florierende Produktion von Qualitätskakao drastisch zurückging.

Adalberto Ferreira Luis und Stephan Beck.

Eigenes Land – und jetzt?

Daran änderte die Landreform in den 90er Jahren zwar grundsätzlich nur wenig, machte aber Cristina und etwa 8.000 andere meist ehemalige Feldarbeiter immerhin zu Kleinbauern mit eigenem Land. Viele Familien zogen jedoch aus dem Landesinneren an die Küsten, sodass große Flächen fruchtbaren Lands immer noch brach liegen. Die neuen Landbesitzer waren und sind nach wie vor auf Unterstützung angewiesen. Wie sie als Kleinbauern fortan ihre durchschnittlich 1,5 bis 2 Hektar Ertrag bringend managen sollten, hatten sie nie gelernt. Zudem waren sie von Zwischenhändlern abhängig, die ihnen viel zu wenig für ihren Kakao zahlten.

Inzwischen hat sich Einiges verändert. 1995 haben die Kleinbauern mit Unterstützung eines internationalen Agrarfonds eine erste Genossenschaft gegründet und Bio-Kakao einen französischen Importeur geliefert. Seit 2003 gibt es ein staatliches Programm, um die Produktion von Qualitätskakao gezielt und erheblich zu steigern. Dazu gehörte auch 2009 die Gründung von CECAQ-11. Seitdem liefert die Genossenschaft an einen britischen Importeur und auch an die GEPA.

Fortbildungen: Von Beschneiden bis Fermentieren

Adalberto Ferreira Luis erklärt Stephan Beck: »Zwei Agrartechniker und besonders ausgebildete Mitglieder zeigen den Kakaobauern, wie sie den Ertrag ihrer Kakaobäume mit einfachen Mitteln erhöhen können, wie zum Beispiel Beschneiden. Außerdem erklären sie ihnen, wie sie die frischen Bohnen richtig fermentieren und trocknen, um qualitativ hochwertigen Rohkakao zu erhalten. Für den zahlt die Kooperative schließlich einen guten Preis.«

»Es ist besser geworden, seitdem es die Genossenschaft gibt.«

Zurück zu Cristina: »Früher habe ich für ein Kilogramm frischen Kakao nur 9.000 Dobras (36 Cent) bekommen, jetzt erhalte ich von CECAQ-11 10.000 Dobras (40 Cent) und später gibt es noch eine Nachzahlung aus dem Verkauf des getrockneten Kakaos, also insgesamt etwa 16.000 Dobras (64 Cent)», erzählt sie. »Ich bin jetzt so zufrieden, denn es ist so vieles besser geworden, seit es die Genossenschaft gibt. Ich hoffe, dass sie uns weiter unterstützt.«

Cristina zeigt später, wo sie mit ihrer Familie wohnt: Es sind zwei winzige Zimmer in einer Reihe von Holzunterkünften mit einer Veranda, wo gekocht wird. Stolz ist sie auf den Fernseher und ein Radio – beides konnte sie sich anschaffen von dem Geld aus dem Kakaoverkauf über den Fairen Handel der GEPA. »Ich wünsche mir, dass wir bald umziehen können, in ein Reihenhäuschen aus Stein.» Die werden ganz in der Nähe durch staatliche Förderung gerade

Von ihrer Arbeit hat Cristina da Silva Fernseher und Radio finanziert

gebaut. Cristina und ihre Nachbarn müssen ansonsten auf vieles verzichten – Fisch können sie sich meist nicht leisten, stattdessen sammeln sie große Landschnecken (Buzios), die sie säubern und frittieren und zusammen mit Kochbananen essen.

Veränderung braucht Zeit

Wer als westlicher Besucher in die kleinen Ortschaften kommt, könnte den Eindruck haben, dass der Faire Handel hier noch nichts bewegt hat, weil die Armut noch sichtbar ist. Die Menschen tragen zerschlissene Kleidung und wohnen auch mit großen Familien auf engstem Raum in Holzhütten. Aber dazu muss man wissen: Die GEPA kauft hier erst seit drei Jahren und die Kooperative existiert auch

erst seit vier Jahren. In der Zeit ist schon viel erreicht worden: Die Preise auf Produzentenebene haben sich verdoppelt durch den direkten Verkauf an die Kooperative vor Ort. Die Leute produzieren jetzt außerdem doppelt so viel auf demselben Land.

Die Sekundarschule ist geplant

Ältere Kinder sieht man an diesem Vormittag übrigens nicht in Guegue. Sie sind in der Schule, die für alle Kinder für die ersten vier Jahre kostenlos und verpflichtend ist. Der Inselstaat ist – so liest man auf einem großen über die Straße gespannten Banner in der Hauptstadt – frei von Kinderarbeit. Wegen der Insellage ist es eher unwahrscheinlich, dass Kinder aus dem Ausland hierher zur Arbeit verschleppt werden. Allerdings – so ist zu vermuten – werden viele ältere Kinder nach der Grundschule in den familieneigenen Pflanzungen mithelfen, weil es noch zu wenige weiterführende Schulen gibt. CECAQ-11 plant, aus dem Mehrpreis des Fairen Handels eine Sekundarschule mit Übernachtungsmöglichkeit zu bauen.

Sorgfältig angebaut ...

In der Teilgenossenschaft Claudino Faro mit 87 Mitgliedern wird an diesem Nachmittag Kakao geerntet. Hier kann sich Stephan Beck davon überzeugen, mit wie viel Sorgfalt die

Grundschule in Claudino Faro – auch in Guegue gibt es eine Grundschule – eine Sekundarschule ist geplant.

Bauern ihren Kakao behandeln. Das beginnt bei der Ernte: Die Schoten werden mit der Machete vom Baum geschlagen und danach sofort geöffnet. Die weißen fleischigen frischen Rohbohnen bringen sie zur örtlichen Sammelstelle. Hier sortieren sie schlechte Bohnen aus. Erst dann wird gewogen. Während in anderen Kakaoländern die Bauern ihr Geld für getrockneten Kakao bekommen, erhalten sie hier auf São Tomé für die frischen Bohnen ihren Lohn. Holzkisten werden mit Bananenblättern ausgekleidet, dann kommen die Bohnen zum Fermentieren hinein. Dabei entsteht eine ordentliche Wärme, Aromastoffe bilden sich. Nach zwei Tagen werden sie umgeschaufelt in eine zweite Kiste.

... und clever getrocknet

Nach etwa einer Woche sind sie braun und können jetzt getrocknet werden. Das passiert hier auf São Tomé nach einem ebenso genialen wie einfachen System: Die wertvollen Bohnen kommen auf riesige Holztische unter einem Lattengestell, das mit Plastik abgedeckt ist. Das hat zweierlei Wirkung: Erstens werden sie nicht nass bei einem der vielen tropischen Regengüsse. Zweitens wird es unter den Planen durch die Sonneneinstrahlung sehr warm, ähnlich wie in einem Gewächshaus. Durch regelmäßiges Bewegen der Bohnen mit einer großen hölzernen Harke trocknen sie gleichmäßig.

Stephan Beck ist begeistert von der herausragenden Qualität. Geradezu liebevoll nimmt er einige hellbraune Bohnen in die Hand: »Wir freuen uns, dass CECAQ-11 weiter für die GEPA hochwertigen Kakao produzieren wird – fair gehandelt und bio-zertifiziert.» Dann wird die GEPA noch mehr kaufen. Und so wird sich die Lebenssituation der Bauern weiter verbessern und auch vielen jungen eine Perspektive bieten können.

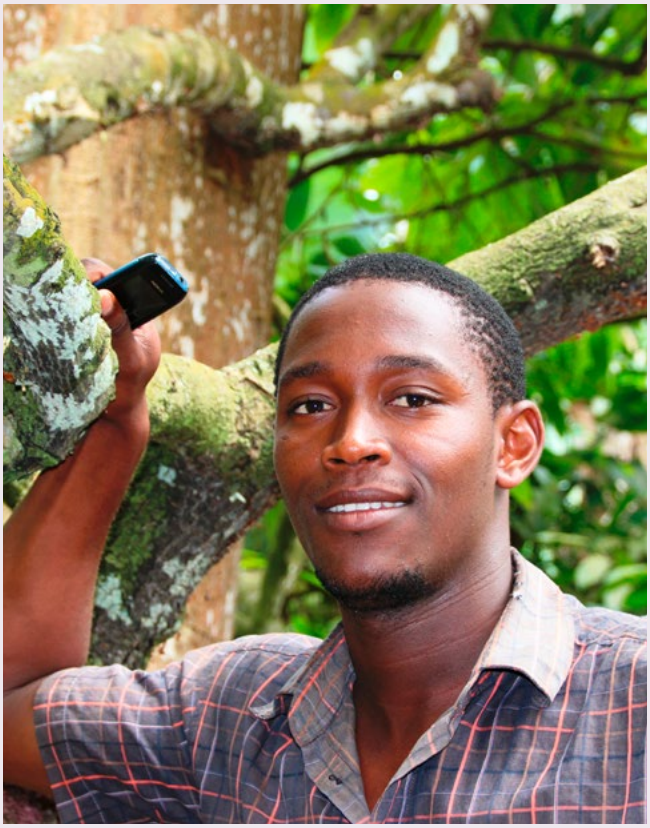
Mehr Vorteile durch's Bio-Zertifikat

Adalberto berichtete Stephan, dass die Inspektoren von ECOCERT einige Wochen zuvor da waren. Die Zertifizierungskosten übernimmt übrigens die GEPA. »Alles hat soweit gut geklappt», sagt Adalberto Ferreira Luis. Weil die Kakaobauern der Genossenschaft noch nie Pestizide und Künstdünger eingesetzt haben, also schon immer ökologisch anbauten, ist keine Übergangsphase einzuhalten. Das Zertifikat wird den knapp 900 Genossenschaftsmitgliedern noch mehr für ihren Qualitäts-Kakao einbringen. Denn zu der Fairtrade-Prämie kommt dann noch der Bio-Aufschlag.

Gesamte Ernte für die GEPA

Inzwischen hat CEQAQ-11 seine gesamte Ernte von 2014 an die GEPA verkauft, also um die 250 Tonnen bio- und fair zertifizierter Kakao. Das vereinbarte Stephan Beck bei seinem Besuch im Oktober letzten Jahres. Nach Eingang aller Lieferungen werden sie schließlich dafür etwa 50 000 US-Dollar Fair Trade-Prämie und zusätzlich 75 000 US-Dollar Bio-Prämie erhalten haben. Jetzt wird der Bio-Kakao von CECAQ-11 in allen Bio-Schokoladen der GEPA eingesetzt.

Stephan Beck ist begeistert von der Kakao-Qualität.

Gemeinsam wachsen – für die Zukunft

So haben viele junge Kakaobauern auf São Tomé wie der 23-jährige Nelson Cruz eine gute Zukunft vor sich: Er setzt alles daran, den Ertrag seiner Kakaobäume weiter zu erhöhen und hofft auf einen guten Preis für seinen Biokakao: »Ich versuche, ein besserer Kakaobauer zu sein, ich gebe mein Bestes, um mehr Kakao zu produzieren. Denn wenn ich mehr produziere, habe ich mehr zum Leben. Ich kann mein Dorf und meine Kooperative wachsen lassen, damit es in Zukunft viel besser sein wird als jetzt.»