



## Die Partnerorganisationen

### Honduras: RAOS

#### Die Organisation

##### **RAOS (Cooperativa Regional Mixta de Agricultores Organicos de la Sierra)**

Im Jahr 1997 machte sich eine Produzentengruppe der Kooperative CARMOL im Bezirk La Florida selbstständig. Die Gruppe hat früher Kaffee auf konventionelle Art angebaut, sich dann aber mit anderen Produzentengruppen aus dem Ort Marcala, die bereits Erfahrungen mit dem ökologischen Anbau gesammelt hatten, zur RAOS zusammengeschlossen. Eine deutsche Entwicklungshelferin begleitete den Aufbau dieser neuen Organisation und war beratend bei der Umstellung auf eine ökologische Landwirtschaft ebenso behilflich wie bei der späteren Vermarktung des ersten honduranischen Biokaffees in Deutschland. Waren es anfangs 19 Kaffeebauern, die nach den Richtlinien des ökologischen Anbaus produzieren, so hat sich deren Zahl inzwischen auf 32 erhöht. Insgesamt bebauen sie heute eine Fläche von 91 Manzanas (etwa 63 Hektar) mit Bio-Kaffee. Weitere 165 Manzanas (rund 115 Hektar), die von weiteren 200 RAOS-Mitgliedern bewirtschaftet werden, befinden sich derzeit noch in der Umstellungsphase. Insgesamt gehören zu dieser Kleinbauernorganisation also etwa 1.500 Menschen, sowohl die etwa 232 Mitglieder selbst als auch deren Familien. Sie sind im westlichen Teil des Landes zu Hause, im Hochland des Bezirkes La Paz und zwar in den Gemeinden Marcala, San Jose, Santa Maria, Chinacia, Cabanas und Santa Ana. Abgesehen von der lokalen Bioproduktion, der Aufnahme ins FLO-Register (FLO ist die Fair Trade Labeling Organisation) war RAOS zudem auf nationaler Ebene an der Ausarbeitung eines Gesetzes beteiligt, das die Bioproduktion in Honduras regelt. Die Kooperative ist Mitglied des nationalen Institutes für ökologische Landwirtschaft (IHNAO) und förderte zudem den Aufbau einer weiteren Bioproduzentenorganisation.

#### Die Produzenten

Die meisten RAOS-Mitglieder gehören entweder der Ethnie der Lenca an oder sind Mestizen. Der Bezirk La Paz gehört zu den ärmsten Regionen des Landes. Die Bauern besitzen weniger als fünf Manzanas (etwa 3,5 Hektar) Land. Neben Kaffee werden auch Mais, Bohnen und Gemüse für den täglichen Bedarf angebaut sowie Orangen und Bananen. In La Paz wird seit mehr als 60 Jahren Kaffee gebaut. Die Bauern von RAOS konnten mit Hilfe des Fairen Handels eine Vielzahl an Erfahrungen machen: Anbau von Biokaffee, Gewinnung von Bio-Dünger, Verhinderung von Erosion der Böden, Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen mit biologischen Mitteln, Ausweitung der lokalen Produktion auf Apfelsinenwein und Seife, Erhalt der eigenen Exportgenehmigung und vieles mehr. Die Mitglieder von RAOS erhalten von ihrer Organisation im Jahr 2001 87 US-Dollar für einen Zentner Rohkaffee plus die gepa Bio-Prämie von 15 US-Dollar, also insgesamt 102 US-Dollar für diese Kaffeemenge - mehr als das Doppelte des derzeitigen Weltmarktpreises. Die Kosten von RAOS unter anderem für die Verarbeitung und die Exportabwicklung belaufen sich pro Zentner im Schnitt auf 39 US-Dollar. Der deutlich höhere Kaffeepreis führte dazu, dass sich die Lebensbedingungen der Bauernfamilien verbesserten: die Häuser, das tägliche Essen und die Kleidung. Samuel Zelaya, der Präsident von RAOS sagt dazu: „Wir nehmen jetzt am Fairen Handel teil und dadurch erfahren wir als Kleinbauern eine sehr große Unterstützung, denn wir können dadurch unsere Bio-Produkte zu besseren Preisen in Europa vermarkten. Die Produzenten fühlen sich dadurch in ihren Bemühungen gestärkt. Mit diesem fairen Preis für Biokaffee kann man nicht nur die anfallenden Kosten für die Parzellen bezahlen, sondern es bleibt sogar noch ein Gewinn übrig, der zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Familien führt.“ Die Frauen wurden in den Prozess der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Bioprodukten von Anfang an miteinbezogen.



## **Eugenio Dominguez**

Das RAOS-Mitglied lebt in der Gemeinde El Cerro, Marcala, La Paz Honduras. Dort wurde der 39-Jährige geboren. Vor elf Jahren heiratete er Maria Esperanza und heute habe sie sechs Kinder. Das älteste Kind ist zehn Jahre alt und das Jüngste drei Monate. Es sind vier Mädchen und zwei Jungen. Der älteste Sohn ist in der sechsten Klasse. Seine Frau und er können zwar Lesen und Schreiben, doch hatten sie keine Möglichkeit auf eine weiterführende Schule zu gehen. Auf ihrem Land wachsen Kaffee, Mais, Bohnen, Obst und Zitrusfrüchte, die in erster Linie für den eigenen Bedarf gedacht sind. Eugenio Dominguez war bereits seit 1994 für CARMOL als Koordinator tätig, doch nicht alle Mitglieder waren an der Umstellung auf eine ökologische Landwirtschaft interessiert. So gründete er mit sieben weiteren ehemalige CARMOL-Mitgliedern zusammen eine eigene Organisation, die sich dem Bioanbau verschrieben hat: RAOS. Die Landparzellen wurden von Bio Latina, einer mittelamerikanischen Organisation zertifiziert. Beraten und finanziell unterstützt wurde RAOS dabei maßgeblich vom Deutschen Entwicklungsdienst (DED). Drei Jahre später konnte RAOS die ersten 32 Sack Bio-Kaffee nach Deutschland exportieren. „Das war eine gute Erfahrung, denn wir merkten, dass unsere mühevollen Arbeit finanziell anerkannt wird und gleichzeitig konnten wir unsere Umwelt schützen. Das hat uns sehr motiviert weiter zu machen.“ Im Kaffeejahr 2000/2001 konnte Eugenio Dominguez allein 24 Zentner Rohkaffee abgeliefert. „Auf meinem Land baue ich nur noch Biokaffee an. Ich erhalte inzwischen häufig Besuch von Kleinbauern aus Honduras und anderen Ländern, denn meine Parzelle gilt als vorbildlich. Darauf bin ich sehr stolz. Der DED unterstützt uns bei den Fortbildungsmaßnahmen. Diese Organisation fördert uns seit der Gründung finanziell und organisatorisch. Nur dadurch konnten wir den Bio-Kaffee an die gepa exportieren.“ Der Kleinbauer aus Honduras wünscht sich für seine Kinder, dass sie studieren können und nicht ein solch eingeschränktes Leben führen müssen wie er. „Ich selbst werde immer meine Parzelle bebauen und dadurch für meine Kindern eine intakte Umwelt erhalten, die sie zukünftig gesünder leben lässt“.

## **Produktion und Vermarktung**

Die Temperaturen bewegen sich im Hochland von Honduras zwischen 18 und 30 Grad Celsius. Auf einer Höhe von 1.200 bis 1.650 Metern bauen dort die RAOS-Mitglieder ihren Kaffee an, besonders die Sorten „Cafe Genuino Marcala“ und „Cafe Marcala Occidente“. Im Kaffeejahr 1999 - 2000 konnte RAOS bereits 132 Sack Rohkaffee á 69 Kilogramm an die gepa exportieren, im darauffolgenden Kaffeejahr wird mit 660 Sack gerechnet. Dieser Biokaffee wird unter anderem dem „Cafe Aymara“ und dem „Agenda21-Bio-Kaffee“ beigemischt. „Für RAOS war die Produktion der ersten 32 Zentner Bio Kaffee eine Herausforderung, denn es gab in Honduras bis dahin keinerlei Erfahrung beim Anbau von Bio-Kaffee. Wir mussten hart arbeiten, um Erfolg in der Produktion und Vermarktung zu haben. Doch wenn es schon einen vorbereiteten Weg wie den Fairen Handel gibt, dann stellt sich der Erfolg durch die gegenseitige Hilfe ein,“ so Samuel Zelaya.

Quelle : gepa. 9/2001