



Die Partnerorganisationen Mexiko: UCIRI

Die Organisation

UCIRI (Unión de Comunidades Indígenas de la Region del Istmo)

UCIRI steht für „Vereinigung der Indianergemeinden der Region der Landenge“. Der Sitz der Union ist in Santa Maria de Guienagati im Ort Lachiviza. Die Selbsthilfeorganisation ist die friedliche Antwort indianischer Kleinbauern auf die Ausbeutung und Unterdrückung. Anfang der 80er Jahre begannen Bauern in der Region von Tehuantepec im süd-mexikanischen Bundesstaat Oaxaca sich zu organisieren. Unterstützt wurden sie dabei von katholischen Priestern. Das größte Problem für die indianischen Kleinbauernfamilien waren die mafiaähnlich organisierten Zwischenhändler, die Transport und Vermarktung (nicht nur) des Kaffees fest in der Hand hatten. Mit dem Zusammenschluss sollte diese Abhängigkeit überwunden werden. Dies gelang in zwei Etappen. 1984 wurde UCIRI von Bauern aus 17 Dörfern gegründet und vom Staat offiziell anerkannt. Die Mitglieder begannen, ihren Kaffee selbst zu vermarkten. 1986 konnten sie mit Hilfe von Krediten der ökumenischen Entwicklungsbank EDCS Lkws und Busse anschaffen und so auch den Transport übernehmen. Diese Herausforderung von UCIRI an die lokale Mafia blieb nicht ohne Folgen: Wortführer, Fahrer und Fahrgäste aus dem Siedlungsgebiet von UCIRI wurden erschossen, die Fracht wurde verbrannt und auf die Fahrzeuge eine Reihe von Anschlägen verübt. Solidarität untereinander, langer Atem und die Unterstützung des fairen Handels waren notwendig, um UCIRI zu dem zu machen, was es heute ist: eine starke Gemeinschaft mit großer Ausstrahlung in der ganzen Region. Die gepa arbeitet von Beginn an mit UCIRI zusammen. Gemeinsam haben beide Organisationen den ersten fair gehandelten Biokaffee auf den deutschen und europäischen Markt gebracht. Dieser Pionierrolle UCIRIs ist es zu verdanken, dass heute zahlreiche Kleinbauern-Genossenschaften in Oaxaca und dem benachbarten Bundesstaat Chiapas ökologisch angebauten Kaffee zu fairen Preisen vermarkten können. Der Organisationsaufbau ist basisdemokratisch. Alle drei Jahre wählen die Dorfgemeinschaften jeweils zwei Vertreter für die Vollversammlung der Delegierten (Asamblea General de Delegados), die jeden Monat stattfindet und das höchste Entscheidungsgremium ist. Hier muss der Vorstand Rechenschaft über seine Arbeit ablegen; zudem wird die Durchführung von Gemeinschaftsaufgaben besprochen. Da die Delegierten zum Teil nicht in der Lage sind, schriftliche Notizen anzufertigen, werden die Versammlungen nach einem bestimmten Arbeitsschema durchgeführt: Die Fragestellungen werden mehrmals wiederholt, Arbeitsgruppen werden gebildet und abschließend wird eine kurze Zusammenfassung erstellt. So werden die verschiedenen Aspekte im Gespräch erarbeitet, und die Delegierten können eine Zusammenfassung der Themen an die Mitglieder in den Dörfern weitergeben. Der Verwaltungsrat (Consejo de Administración) als Führungsorgan wird von der Delegiertenversammlung auf Zeit gewählt. Es besteht die Möglichkeit der Wiederwahl, in der Regel wird das Führungsgremium jedoch neu besetzt. Damit eine gewisse Kontinuität in der Geschäftsführung gewahrt bleibt, üben die ehemaligen Vorstandsmitglieder über den Ältestenrat Beratungsfunktionen aus. Auf Gemeindeebene gibt es einen Vorstand (Mesa Directiva) und einen Aufsichtsrat (Consejo de Vigilancia). Verschiedene Ausschüsse, zum Beispiel für Frauenarbeit, Soziales, unterstützen die Arbeit des Vorstands. Aus den Mehrpreiszahlungen finanziert UCIRI zahlreiche soziale und Bildungseinrichtungen, wie zum Beispiel eine Krankenstation, Genossenschaftsläden, Buslinien und die Landwirtschaftsschule „Centro de Educación Campesina“. In der Schule haben junge Menschen aus allen Dörfern der Region und darüber hinaus die Chance, landwirtschaftliches und allgemeines Grundwissen zu erlangen. In letzter Zeit nahmen an der Ausbildung auch Schüler aus anderen lateinamerikanischen Ländern teil. Javier Eleuterio Cabadilla, ehemaliger Schüler und heutiger Exportverantwortlicher von UCIRI berichtet



über die Landwirtschaftsschule: „Das „Centro de Educación Campesina“ bietet heute pro Jahr für 25 Schülerinnen und Schüler Ausbildungsplätze. Das ist nur möglich, weil wir bei UCIRI den Biozuschlag, den wir dank des fairen Handels in den vergangenen Jahren erhalten haben, für die Schule verwendet haben. Es wurden aber auch Mittel aus dem Kaffeeverkauf in die Schule investiert. Und wenn das Ausbildungsjahr vorbei ist, müssen alle Schüler in ihren Gemeinden eine Art soziales Jahr absolvieren. Zusammen mit den Gemeindemitgliedern werden die Arbeitspläne für dieses Jahr festgelegt.“ Da in Zukunft nicht alle Jugendlichen die Chance haben werden, in der Landwirtschaft arbeiten zu können, hat UCIRI zudem eine Textilfabrik aufgebaut. Dieser Betrieb bietet etwa 100 jungen Leuten einen Arbeitsplatz, gerade den Kindern der Genossenschaftsmitglieder. So müssen sie nicht in die Großstädte abwandern, um ihren Lebensunterhalt zu bestreiten.

Die Produzenten

Das Einflussgebiet von UCIRI umfasst 53 Gemeinden mit insgesamt circa 2.300 Mitgliedern. Die Siedlungen liegen in einer Höhe von 400 bis 1.250 Metern in der bergigen Landenge von Tehuantepec, einer zerklüfteten, schwer zugänglichen Region. Die Höhenlagen ab 600 Meter sind dem Kaffee vorbehalten; auf den anderen Flächen werden Grundnahrungsmittel wie Mais und Bohnen für die Selbstversorgung angebaut. Die Bauernfamilien gehören zu den Volksgruppen der Zapoteco, Mixe, Chontal und Mixteca mit ihrer eigenen, noch tief verwurzelten Kultur und Sprache. Christliche Religion und traditionelle Werte der indianischen Gemeinschaft prägen die Lebensauffassung der Menschen. So bilden die althergebrachte Vorstellung von der „Mutter Erde“ und das christliche Postulat zur Bewahrung der Schöpfung die ideale Grundlage für den ökologischen Anbau, dessen Einhaltung auf Dorfebene ständig überprüft wird. Jedes neue Mitglied muss sich vor seinem Eintritt verpflichten, diese Richtlinie einzuhalten. Unter diesen Voraussetzungen steht die Organisation allen Kaffeebauern des Einzugsgebiets offen, ohne religiöse, rassische oder politische Diskriminierung.

Eleuterio Cabadilla

Der Vater des Exportverantwortlichen ist Kaffeebauer und Gründungsmitglied von UCIRI. Er verfügt über etwa vier Hektar Land, auf dem er Kaffee anbaut. Im Kaffeejahr 1999/2000 konnte Eleuterio Cabadilla etwa 1.100 Kilogramm Pergaminkaffee ernten. Während der „Coyote“, der Zwischenhändler, für ein Kilogramm dieser Verarbeitungsstufe nur zehn Pesos (damals 2,20 DM) bezahlte, erhielt das UCIRI-Mitglied 16,50 Pesos (damals rund 3,60 DM) für die gleiche Menge Kaffeebohnen. Allein um seine Familie mit Nahrungsmitteln zu versorgen, braucht der Bauer etwa 600 Pesos im Monat. Von UCIRI bekam Eleuterio Cabadilla pro Monat umgerechnet circa 1.630 Pesos (1999), während der Bauer im gleichen Jahr vom „Coyote“ pro Monat vielleicht 1.000 Pesos erhalten hätte. Zudem erhielt er von UCIRI mit Hilfe des gepa-Mehrpreises einen Zuschuss zum Bau eines Hausbackofens aus Lehm, in dem die Tortillas für die Familie zubereitet werden.

Produktion und Vermarktung

Es werden fast ausschließlich Arabicasorten angebaut, und zwar in extensiver Bewirtschaftungsweise, gemischt mit einheimischen Bäumen als Schattenspender an teilweise sehr steilen Hängen. Der natürliche Dünger stammt aus der Kompostierung von Pflanzenabfällen. Unkraut wird zweimal jährlich mit der Hand gejätet, Schädlingsbefall ohne Pestizide bekämpft. Zum Schutz der Pflanzungen vor Erosion werden um die Kaffeesträucher herum kleine terrassenähnliche Aufschüttungen mit Erde und Kompost angelegt, die mit Steinen oder Holzstämmen befestigt werden. Die Kaffee-Ernte beginnt im November und dauert bis April. In mehreren Erntedurchgängen pflücken die Bauernfamilien ausschließlich die reifen roten Kaffeekirschen, die meist noch am selben Tag in einem mechanischen oder elektrischen



Berliner Bohne

Der Hauptstadtkafee

...für einen fairen Handel

Entpulper zerquetscht werden, der das Fruchtfleisch von der die eigentliche Kaffeebohne umhüllenden Pergamentschale trennt. Die schleimigen Reste des Fruchtfleisches werden durch eine kurze Fermentation gelöst und mit Wasser abgewaschen, danach werden die Kaffeebohnen in der Sonne getrocknet. Während die Bauern früher ihre Bohnen auf Jutesäcken im Hof getrocknet haben, verfügen sie heute mit Hilfe des Mehrpreises über Betonböden im Innenhof, die eine bessere Qualität des Rohkaffees sicherstellen. Bei Regen wird der Pergaminkaffee (ungeschälter Rohkaffee) auf transportierbaren Metallnetzen ausgebreitet und unter dem Dach getrocknet. Der so gewonnene "Pergamino" wird in Säcken einige Tage oder Wochen im Haus der Bauern gelagert und dann an der örtlichen Sammelstelle abgegeben. Dort wird die Kaffeequalität überprüft. Danach gelangt der Kaffee mit UCIRI-eigenen Lastwagen ins Zentrallager in Lachiviza. Dieses ist - im Vergleich zu anderen Aufbereitungsanlagen für den lokalen Markt - sehr modern und für 12.000 Sack Export-Kaffee pro Jahr ausgelegt. Auch das dazu gehörige Lager trägt zur guten Qualität des Kaffees wesentlich bei. Dort wird von der Gesamtlieferung eine Probe gezogen, in einer Labordreschmaschine gereinigt und die Qualität bestimmt. Die Säcke werden so gekennzeichnet, dass sowohl der einzelne Produzent als auch die Erzeugergemeinschaft jederzeit identifizierbar bleiben. Vor dem Export wird der Pergaminkaffee in der Anlage gereinigt und nach Wunsch des Kunden aussortiert. In Großlastwagen wird der Kaffee zum Exporthafen von Veracruz (ungefähr 80 Kilometer entfernt) gefahren, im Hafengebäude in Container verladen und anschließend verschifft. Während etwa 20 Prozent der gesamten ökologischen Produktion im Kaffeejahr 1999/2000 im Inland vermarktet wurden, gingen circa 80 Prozent ins Ausland. Einer der wichtigsten Auslandskunden der Organisation ist seit 1985 die gepa. Sie zahlt an UCIRI - wie auch an die anderen Kaffee-Handelspartner - einen garantierten Mindest- oder Basispreis plus feste Entwicklungs- und Biozuschläge. Im Kaffeejahr 1999/2000 war der faire Preis der gepa, den sie an UCIRI gezahlt hat, fast doppelt so hoch wie der im konventionellen Handel gezahlte Kaffeepreis.

Quelle : gepa. 1/2001