



## Die Partnerorganisationen

### Peru: APARM

#### Die Organisation

##### APARM (Asociación de Productores Agropecuarios Rodriguez de Mendoza)

Der 1990 gegründete Kleinbauernverband im Nordosten Perus erfüllt für seine Mitglieder eine wichtige Funktion, denn er hilft ihnen sowohl bei der Vermarktung ihres Kaffees als auch bei der Qualitätsverbesserung. Zwar sind die peruanischen Kaffeebauern größtenteils in Kooperativen zusammengeschlossen, doch sie verfügen meist nicht über die entsprechende Infrastruktur, das heißt unter anderem LKWs, Verarbeitungsanlagen und Berater. APARM hingegen hat eine landwirtschaftlich-technische Abteilung für die Beratung der Bauern, die zum Teil aus den Mehrpreiszahlungen des fairen Handels finanziert wird. Zudem bietet der Verband den Produzenten vor der Kaffee-Ernte Kredite an, denn zu diesem Zeitpunkt sind ihre eigenen finanziellen Mittel oft aufgebraucht. APARM bezahlt an die zurzeit 169 Mitglieder höhere Preise für ihren Rohkaffee, die sich inzwischen ebenfalls positiv auf das gesamte Preisniveau in der Region auswirken. Selbst die ausbeuterischen Zwischenhändler, die früher unabhängig von der Qualität des Kaffees sehr niedrige Preise gezahlt haben, passen sich dem Niveau in der Region von Mendoza langsam an. APARM begann - mit Unterstützung der katholischen Kirchengemeinde - am Anfang ihrer Tätigkeit mit Aufkauf von Kaffee, den sie direkt beim Aufkauf bezahlt und auf dem regionalen Markt verkauft haben. Später konnte APARM den Kaffee dann auch ins Ausland exportieren. Die Organisation ist in 21 Sektoren gegliedert und in jedem dieser Bereiche wird ein Vertreter gewählt, der die Bauern aus dieser Region bei der Delegiertenversammlung vertritt. Diese tritt alle zwei Monate zusammen, um die grundlegenden Entscheidungen der Kooperative zu fällen. Die Versammlung wählt darüber hinaus alle zwei Jahre den Präsidenten von APARM sowie seinen Stellvertreter. APARM hat zusätzlich spezielle Frauenkomitees, die sich die Belange von Frauen kümmern. Zudem setzt sich APARM für die Bewahrung des Ökosystems und eine nachhaltige Nutzung der Naturressourcen ein, ganz besonders durch die Förderung der ökologischen Landwirtschaft. So bauen inzwischen 150 von 169 Mitgliedern Kaffee nach den Richtlinien des ökologischen Anbaues an.

#### Die Produzenten

Neben dem Kaffee bauen die Kleinbauernfamilien Nahrungsmittel wie Getreide und Früchte für den eigenen Bedarf an und halten Kleintiere und Rinder. Die Familien haben im Schnitt fünf Mitglieder und verfügen über durchschnittlich 1,63 Hektar Land, kleine Parzellen in einer Höhenlage zwischen 1.200 und 2.000 Metern. Das Bildungsniveau der Mitglieder ist eher niedrig, meist verfügen die Menschen in den entlegenen Dörfern Nordperus nur über Grundschulbildung. Daher sind Rundfunkübertragungen als Kommunikationsmittel wichtig, die APARM durchführt. Zu den Dörfern führen oftmals keine Straßen, so dass die Bauern anstrengende Fußmärsche zwischen vier und zehn Stunden in Kauf nehmen müssen, um beispielsweise das Büro von APARM in der Provinzhauptstadt Rodriguez de Mendoza zu erreichen. Rodriguez de Mendoza liegt in einem breiten und sehr fruchtbaren Tal. Etwa 20 Kilometer von der Stadt entfernt liegt der Sektor Totorá, in dem 17 APARM-Mitglieder Landwirtschaft betreiben. Sie haben zwischen zwei und dreieinhalb Hektar Boden. Zwischen den Kaffeesträuchern gedeihen als Schattenspendener Orangen- und Papayabäume und Bananenstauden. Zudem halten die Familien Kleintiere wie Hühner und Kaninchen. Alle Schritte der Kaffeeverarbeitung finden direkt neben dem Wohnhaus statt. Dort wird das rote Fruchtfleisch der Kaffeekirsche von den Kernen getrennt und der Pergamino-Kaffee



auf kleinen, betonierten Flächen zum Trocknen ausgebreitet. In der viel weiter entfernt liegenden Siedlung „Arenal“, in der etwa 2.000 Menschen leben, befindet sich ein Kaffeezwischenlager von APARM. Die Mitglieder müssen fünf bis sieben Stunden mit dem Pferd zum Zwischenlager reiten, um ihren Kaffee dorthin zu bringen. Von dem Zwischenlager ist der Pergamino-Kaffee weitere fünf Stunden mit einem Fahrzeug unterwegs, bevor die Säcke in Mendoza ankommen. In Arenal stehen viele kleine Holzhäuser und Läden, in denen die Kaffeebauern unter anderem ihren Bedarf an Lebensmitteln decken können, die sie nicht selbst anbauen, oder Petroleum und Wellblech kaufen können. APARM kauft jeden Freitag in Arenal den Kaffee ihrer Mitglieder auf und nach dem Wiegen des Kaffees und anschließender Bezahlung erledigen die Bauern die notwendigen Einkäufe für die Familie, bevor sie den weiten und vor allem anstrengenden Rückweg antreten.

## Produktion und Vermarktung

Die Mitglieder von APARM bauen fast ausschließlich Kaffee nach den Richtlinien des anerkannt ökologischen Landbaus an. Als Hauptarbeiten fallen sowohl die Unkrautbeseitigung, als auch der Schnitt der Schattenbäume und Kaffeepflanzen an, sowie eine regelmäßige Kontrolle, ob Krankheiten auftreten und behandelt werden müssen. Die Haupternte findet zwischen April und August statt, wobei die meiste Erntearbeit von den Frauen der Familien geleistet wird. Zu etwa 80 Prozent sind auf den Kaffeefeldern der APARM-Mitglieder noch die traditionelle Kaffeesorten zu finden und zu etwa 20 Prozent neue Sorten. Insgesamt haben die Bauern auf ihren Kaffeefeldern einen Ertrag von 16,2 Quintales beziehungsweise 1.620 amerikanischen Pfunden pro Hektar, ein eher geringer Wert. Nach dem Entpulpen wird der Pergamino-Kaffee an der Sonne getrocknet. Je nach Witterung kann dies einige Stunden oder drei Tage dauern. Dieser Kaffee wird dann zunächst zum Büro von APARM in die Stadt Rodriguez de Mendoza auf beschwerlichen Wegen transportiert, bevor die Ware zur Verarbeitungsanlage nach Chiclayo, einer 500 Kilometer entfernten Handelsstadt, gebracht wird. Dort wird der Pergamino-Kaffee aufbereitet, die Endauslese per Hand durchgeführt und die Qualität kontrolliert, bevor der Kaffee weiter zu den Häfen Callao, Lima oder Paita geschickt wird. Die Aufbereitungsanlage verfügt zudem über eine eigene Rösterei, in der Kaffee für den Inlandsmarkt hergestellt wird.

Quelle: gepa. 9/2001