



WaldGewinn

Starke Partner für wertvolle Wälder

Kekse aus der Maya-Nuss, dazu exquisite Schokolade aus der Gebirgskette mit dem größten Quetzal-Habitat? Mit nachhaltigen Wertschöpfungsketten auf alternative Einkommensquellen setzen und so langfristig Wald schützen - das ist der Weg, den das Projekt „WaldGewinn“ geht. Die Produkte sind da und es gilt, die Wertschöpfungsketten zu verbessern und Vermarktungsmöglichkeiten zu finden. Zum ersten Mal stellte in Deutschland ein bekannter Chocolatier Schokolade aus dem Projekt her und die Qualität überzeugte. Zusätzlich wurden mehrere hundert ha mit heimischen Nutzhölzern aufgeforstet und angereichert. Die ersten Schritte sind getan.

Zweiter Newsletter - Oktober 2017

Erste Schokolade aus dem Projekt in Deutschland

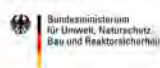
„Sogar unsere Nachbarn aus der Gemeinde sagten bei ihrem letzten Besuch, dass ich guten Kakao habe.“ und „Kräftige Aromen von roten Früchten (reife Kirschen und Brombeere). Mit Noten von Sahne und Gewürzen.“ - zwei Zitate, die das gleiche beschreiben: Kakao aus den WaldGewinn-Projektgebieten in Guatemala. Das erste Zitat ist von Don Sergio Coy, der in seiner über 3.000 m² großen Parzelle verschiedene Kakaosorten in einem Agroforstsystem anbaut und schon immer mit Kakao arbeiten wollte. Als er mit dem Vorgängerprojekt zu WaldGewinn die Chance dazu hatte, nutzte er sie und freut sich, dass sogar seine Kinder davon etwas haben werden, denn solche Anbaumethoden wirken langfristig und nachhaltig.

Das zweite Zitat, das auch von einem Weinsommelier stammen könnte, ist von einem Experten auf dem Gebiet des Edelkakaos. Exquisite Schokoladensorten sind sein Metier: Georg Bernardini, Autor der beiden Bücher „Schokolade - Das Standardwerk“ und „Der Schokoladentester“ kreierte die erste Schokolade aus Kakaobohnen des Projektes in Deutschland. Und sein Urteil fiel gut aus! Über 6.000

Schokoladen aus aller Welt hat er schon probiert und nun gehört die WaldGewinn-Schokolade ebenfalls dazu. Doch „WaldGewinn“ beschränkt sich natürlich nicht nur auf Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von Kakao, sondern setzt auf Vielfalt - auch im Anbau. Neben weiteren Frucht- und Holzbäumen, die in den Agroforstsystemen angebaut werden, werden auch die sogenannte Maya-Nuss (Ramón) und Honig geerntet. Genauso wie beim Kakao hat sich auch bei diesen beiden Rohstoffen in der Verarbeitung einiges getan: Im gesamten Projekt sind bereits 693 Familien aus mehr als 30 Gemeinden tätig. Bis zu 8.451 kg Honig kann in den WaldGewinn-Projektgemeinden pro Jahr gewonnen werden und die ersten 227 kg Ramón wurde gerade erst im Juli gesammelt. Genauso wichtig ist der Fokus, mit Hilfe heimischer Baumarten Flächen anzureichern und wiederaufzuforsten. Um hier in den nächsten Jahren die Lücken zu füllen und weitere Agroforstsysteme anlegen zu können, wurden mehrere Baumschulen eingerichtet. Da diese z.T. familiär betrieben werden, führte das Fachpersonal Schulungen mit den Familien vor Ort durch. Im Rahmen der Wertschöpfungsketten geht es aber nicht nur um die Verarbeitung, sondern auch um die Vermarktung der Produkte: Hier sind die ersten Kontakte geknüpft und darauf kann aufgebaut werden.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Projekt wird gefördert durch die Internationale Klimaschutzinitiative des deutschen Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB). Die Inhalte dieser Veröffentlichung spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung des Ministeriums wider.

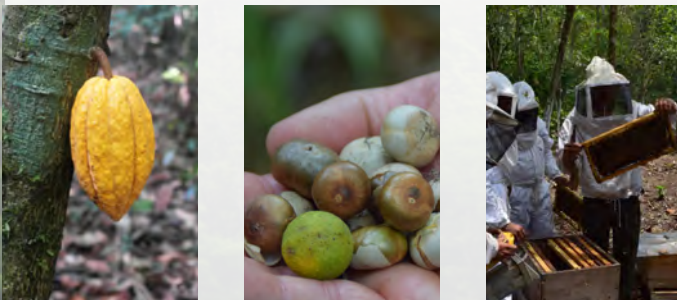
3 Schutzgebiete - 3 Produkte für den Waldschutz



Alle drei Projektregionen sind Schutzgebiete hoher Biodiversität: der Nationalpark Sierra del Lacandón, das Biosphärenreservat Sierra de las Minas und das Wildschutzgebiet Bocas del Polochic.

In gleich drei Projektregionen ist OroVerde gemeinsam mit seinen Partnern aktiv. Alle drei Schutzgebiete könnten unterschiedlicher nicht sein und ergänzen sich in vielen Aspekten.

Nationalpark Sierra del Lacandón



Kakao, Ramón und Honig - alle drei Produkte werden im Nationalpark Sierra del Lacandón gewonnen.

Dieser seit 1990 bestehende Nationalpark im Norden Guatemalas, der zur Kernzone des Maya-Biosphärenreservats gehört, umfasst neben Tief- und Hochlandregenwäldern auch Feuchtgebiete und Graslandschaften. Die fast unberührten Regenwälder der Kernzone sind u.a. der Lebensraum des Jaguars, dessen Bestandszahlen immer mehr abnehmen. Im Nationalpark liegen über zehn Gemeinden, die bereits vor der Erklärung zum Schutzgebiet dort ansässig waren.

WaldGewinn arbeitet hier mit den Gemeinden zusammen, um den Menschen Alternativen zu bieten und die bestehenden Wälder zu schützen.

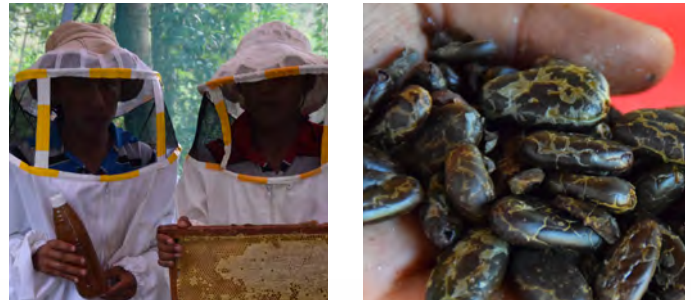
Die Produktion von Kakao in den Agroforstsystemen der Familien steckt noch in den Kinderschuhen: Die Bäume sind noch jung und bringen noch wenig Ertrag.

Honig hingegen wird in der Sierra del Lacandón bereits seit einiger Zeit geerntet. Die Imkerei ist dort bei Jung und Alt beliebt.

Das dritte Produkt, das im Nationalpark verwertet wird, ist eine Besonderheit: Die Maya-Nuss (auch Ramón genannt) ist glutenfrei und eiweißreich. Einmal gemahlen bietet das Mehl aus Ramón einen tollen Ausgangsstoff für viele Produkte wie Kuchen, Kekse, Brot und Getränke. Weil Ramón-Bäume nur im Tieflandregenwald vorkommen, können deren Samen im Rahmen dieses Projektes nur hier

gesammelt werden. Zwei Kooperativen (v.a. die Frauen) sammeln die Samen der Bäume und verkaufen sie, um so ein weiteres Einkommen zu erzielen.

Biosphärenreservat Sierra de las Minas

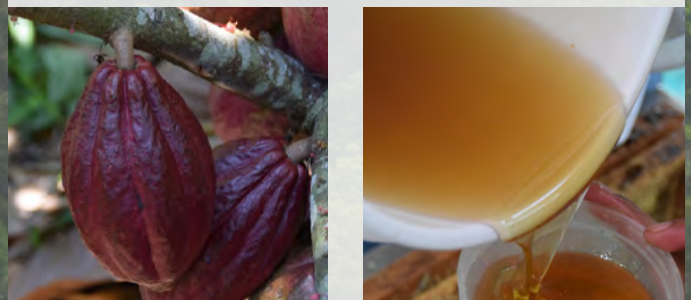


Im Biosphärenreservat Sierra de las Minas setzen die Familien neben dem Kakaoanbau auch auf die Honigernte

Im Osten Guatemalas erstreckt sich die Gebirgskette Sierra de las Minas. Hier wachsen auf bis zu 3010 Metern Höhe u.a. biodiverse Bergnebelwälder. Mehr als 885 Vogel-, Säugetier-, Reptilien- und Amphibienarten leben in dem Gebirge. Außerdem befindet sich hier das weltweit größte Habitat des Quetzals, Guatemalas Nationalvogel. In den feuchten Bergnebelwäldern entspringen zudem mehr als 60 Flüsse. Diese stellen die Wasserversorgung der Region sicher.

Über 200 Gemeinden sind in dem Gebiet ansässig. Die Gemeinden des WaldGewinn-Projektes bauen u.a. Kakao in diversen Agroforstsystemen an. Der Anbau in den Bergregionen ist schon so weit fortgeschritten, dass die Qualität der Kakaobohnen sogar Experten aus Deutschland überzeugt. Neben dem Kakaoanbau widmen sich die Gemeinden auch der Honigproduktion. Bis zu acht 1-Liter Flaschen können aus einem einzigen Bienenstock gewonnen werden.

Wildschutzgebiet Bocas del Polochic



Auch in der Region Bocas del Polochic setzt man auf den Anbau von Kakao in Agroforstsystemen und auf die Imkerei.

Der Fluss Polochic ist die wichtigste Lebensader für das Feuchtgebiet Bocas del Polochic, welches sich am Fuße der Gebirgskette Sierra de las Minas befindet und in den großen Izabal-See übergeht. Hier kommen u.a. noch die seltenen Seekühe vor. Aufgrund seiner internationalen Bedeutung als Lebensraum für Wasser- und Watvögel wurde das Gebiet von der UNESCO als besonders schützenswertes RAMSAR Feuchtgebiet ausgezeichnet.

Auch in diesem Gebiet sind die Gemeinden im Kakaoanbau und in der Imkerei aktiv.

Von der Maya-Nuss bis zur Wiederaufforstung - Aktivitäten zeigen Erfolge

In einer der ersten Aktivitäten vor Ort sensibilisierte das Fachpersonal die Kleinbauern für den Wechsel von einer konventionellen hin zu einer ökologischen, diversen Bewirtschaftung ihrer Flächen, die positivere Auswirkungen wie bspw. höhere Erträge und somit eine geringere Anfälligkeit für Schädlinge und Krankheiten mit sich bringt. Außerdem laugt eine nachhaltige Bewirtschaftung den Boden nicht aus wie es z.B. bei einer Monokultur der Fall ist. Die Kleinbauern können auf ihrer Parzelle verschiedenste Nahrungsmittel für den Eigengebrauch und den Verkauf anpflanzen, so dass sie nicht tiefer in den Wald vordringen müssen. In dieser Phase des Projektes nehmen schon **693 Familien aus mehr als 30 Gemeinden** an den verschiedenen Aktivitäten (Honigproduktion, Sammlung von Ramón und Aufbau sowie Verbesserung der Agroforstsysteme) teil.



So kann ein Agroforstsystem nach 5 Jahren aussehen: Unter Schattenbäumen und Bananenstauden wächst Kakao.

Die wichtigsten Erfolge in den verschiedenen Bereichen auf einem Blick:

Imkerei

- Imker-Schulungen für Gemeindemitglieder werden erfolgreich beendet - die Imker können dann selbstständig Honig produzieren
- Beteiligung von insgesamt 314 Personen
- Ernte von insgesamt etwa 8.451 kg Honig pro Jahr (für alle drei Regionen)

Maya-Nuss

- 36 Familien in zwei Kooperativen beteiligen sich
- Eine erste Erntemenge von 227,5 kg an Ramón konnte allein im Juli erzielt werden.

Wiederaufbau von Wäldern

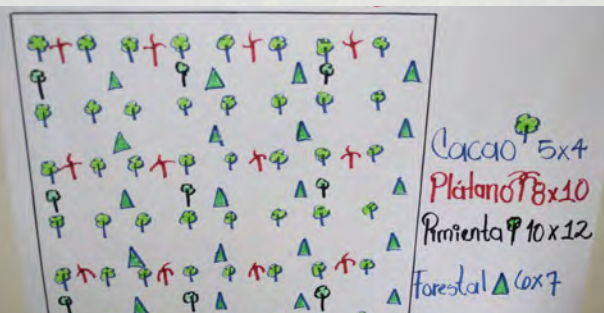
Im Nationalpark Sierra del Lacandón wurden bisher insgesamt 287 ha an degradierte Waldflächen und Sekundärvegetation wieder mit einheimischen Baumarten wie Mahagoni, Santa Maria und Zapote angereichert. Diese Arten sind nicht nur wichtig für eine intakte Struktur des

Waldes, sondern sie sind wertvolle Nutzhölzer, die zukünftig nachhaltig genutzt werden können. So engagieren sich die Bauern aktiv für den Erhalt, insbesondere in der Trockenzeit, wenn Brände häufig sind.

In dem Wildschutzgebiet Bocas del Polochic wurden einheimische Arten wie Mahagoni, Zedrele und Trompetenbaumgewächse zum Wiederaufbau eines Galeriewaldes gepflanzt. Die ca. 1.400 Pflanzen sind sehr gut angewachsen. In verschiedenen Gemeinden wurden Baumschulen angelegt, um zukünftig Setzlinge der einheimischen Baumarten für den Aufbau von weiteren Waldflächen und die Anlage der biodiversen Agroforstsysteme zu produzieren.

Biodiverse Agroforstsysteme

Neben den Waldflächen, sind Agroforstsysteme besonders interessant für die Bauern, weil sie zusätzliche Produkte und so ein verbessertes Einkommen ermöglichen. Das Projekt arbeitet mit biodiversen Agroforstsystemen, die den artenreichen Stockwerkaufbau eines Waldes nachvollziehen und so wichtige Ökosystemfunktionen erfüllen. Die Anlage ist jeweils abhängig von lokalen Bedingungen, wie Lage, Hangneigung, Bodenbeschaffenheit, aber auch von den Interessen der jeweiligen Bauern. Dabei werden ca. 450 – 600 Kakaobäume pro ha gepflanzt, während es in konventionellen Plantagen bis zu 1.200 Bäume pro ha sind. Insbesondere durch die enge Zusammenarbeit mit den Bauern hat sich die bisherige Anbauweise in den Projektregionen schon verändert.



Beispiel für den Pflanzplan eines Agroforstsystems: Hier werden Kakao, Bananen, Piment und heimische Nutzhölzer gepflanzt.

Insgesamt wurden im Biosphärenreservat Sierra de las Minas 42 ha Agroforstsysteme mit Kakao angelegt; im Wildschutzgebiet Bocas del Polochic bisher 10 ha, weitere 40 ha sind noch für dieses Jahr geplant. In der Sierra del Lacandón wurden in mehreren Baumschulen über 78.000 Kakaosetzlinge gezogen, mit denen in den nächsten Monaten 140 ha Agroforstsystemen neu angelegt werden. Neben der Anlage neuer Flächen wurden auch ältere Pflanzungen, die schon vor Projektbeginn existierten, gepflegt, also Bäume zurückgeschnitten, Überwucherungen entfernt und wo nötig nachgepflanzt.

Die Herausforderungen im Kakaoanbau meistern

Eine der Hauptaktivitäten des Projektes WaldGewinn ist der Anbau von Kakao in Form von biodiversen Agroforstsystemen. Mit Hilfe der effizienten fachlichen Unterstützung durch das Projekt wird die Produktion weiterentwickelt. Dabei liegt der Schwerpunkt zunehmend auf der Vermarktung des Kakaos. In der derzeitigen Anfangsphase galt es zunächst den Markt für Kakao zu analysieren. Daher wurden verschiedene Studien zur Untersuchung der Wertschöpfungskette durchgeführt und Geschäftspläne mit Prognosen zur Produktion und Marktentwicklung auf nationaler und internationaler Ebene erarbeitet.

Gleichzeitig entwickelte das Projektteam vor Ort Aktivitäten zur fachlichen Unterstützung der Bewirtschaftung der Nutzungsflächen in den beiden Gebieten Sierra de las Minas und Bocas del Polochic. Zu diesen Aktivitäten zählt u.a. die Pflege schon existierender Agroforstsysteme durch Empfehlungen zum Schattenmanagement und Formschnitt der Bäume. Vorher hatte sich bereits gezeigt, dass durch besseren Formschnitt der Kakaobäume als Teil der Umsetzung guter Methoden in der Landwirtschaft die Produktion im Vergleich zu früheren Werten der Kleinbauern wesentlich erhöht werden kann. Häufig sind diese beim Zuschnitt der Bäume sehr zögerlich, weil sie durch das Zurückschneiden Einbußen in der Produktivität befürchten.



Links: An Kakaobäumen in Agroforstsystemen findet man nicht nur Kakaofrüchte, sondern häufig verschiedenste Tierarten. Rechts: Die Blüten des Kakaobaums wachsen direkt am Stamm.

Dass das Gegenteil der Fall ist, stellte sich z.B. auf der Parzelle des Kleinbauern Macario Chub Xuc aus der Sierra de las Minas heraus. Dort konnte das Fachpersonal verglichen mit früheren Ernten einen großen Anstieg in der Kakao-Produktion nachweisen nachdem die Fläche besser bewirtschaftet wurde.

Im Jahr 2017 konnten bislang über 6.135 kg an frischen Kakaobohnen aus der Sierra de las Minas vermarktet werden. Für den frischen Kakao wurde durchschnittlich etwa ein Preis von 36,15 € (313 Quetzales) pro Zentner (45,45 kg) erzielt. Das ist im Mittel etwa einen Preis von 0,79 € pro kg. Außerdem wurde ein minimaler Teil auch in Form von getrockneten Bohnen verkauft: Der Preis hierfür lag bei etwa 81 € (700 Quetzales) pro verkauften Zentner. Das machte einen Kilopreis von ca. 1,78 €. Zum Vergleich: Der aktuelle Weltmarktpreis für Kakao liegt etwa bei 1,63 €/kg

In Bocas de Polochic verkauften die Kleinbauern in fünf Gemeinden den Großteil des Kakaos in frischer Form; das entsprach 4.545 kg Kakaobohnen zu einem Preis von 37,38 € (325 Quetzales) pro Zentner.

Von der Ernte zum Rohkakao

Es ist ein langer Prozess von der Ernte bis zum fertigen Rohkakao, der verkauft und weiterverarbeitet werden kann. Nach der Ernte steht zunächst die Fermentation der Bohnen an. Im Inneren der Fermentations-Box erfolgen diverse chemische Reaktionen, die dazu führen, dass Hefe und Bakterien das Fruchtfleisch zersetzen. Während der Fermentation müssen die Bohnen regelmäßig belüftet und gewendet werden. Als nächstes durchlaufen die Bohnen den Trocknungsprozess, der bis zu drei Wochen dauern kann. Liegt der Feuchtigkeitsanteil der Kakaobohnen schließlich nur noch bei max. 6% sind sie lagerfähig und man bezeichnet sie als Rohkakao.



Links: Frisch geöffnete Kakaofrucht. Die Bohnen sind noch vom weißen Fruchtfleisch umgeben. Rechts: Fertiger Rohkakao

In den Gemeinden, die im Projekt an der Kakao-Produktion beteiligt sind, gibt es noch keine Infrastruktur, die die weitere Wertschöpfung des Produktes vor Ort ermöglicht.

Das Potential fördern

Der Verkauf des Kakaos in den Gemeinden geschieht im Moment fast ausschließlich in frischer Form, da auf diese Weise nur zum richtigen Zeitpunkt geerntet und die Marktverfügbarkeit bedacht werden muss, jedoch keine weiteren Arbeitsschritte notwendig sind. Sie bekommen ihre Ernte somit direkt bezahlt, wenn sie an einen Zwischenhändler verkaufen. Der Preis ist allerdings wesentlich geringer als wenn sie die Kakaoernte selbst weiterverarbeiten und dann verkaufen würden. Die Herausforderung hierbei: das sogenannte „Working Capital“ oder „Arbeitskapital“, verfügbares Kapital, welches z.B. dazu dient, die Bauern schon bei der Abgabe ihres Kakaos bezahlen zu können, ohne dass der Kakao vermarktet ist. Um dauerhaft bessere Konditionen für die Kleinbauern zu erreichen, muss also nicht nur die Infrastruktur geschaffen werden. Es ist auch wichtig, Kapital bereitzustellen, bspw. für die direkte Bezahlung der Bauern bei Abgabe ihrer Ernte.

Im Rahmen des Projektes werden derzeit zwei Fermentierungs- und Trocknungsanlagen gebaut. Das Projektteam vor Ort erwartet, dass diese Maßnahmen zum Mehrwert des Produktes und zur Qualitätssteigerung beitragen. Zur Errichtung der Anlagen wählten die Verantwortlichen jeweils eine Gemeinde in der Sierra de las Minas und eine in Bocas del Polochic aufgrund ihrer strategischen Lage und ihres Potentials in der Produktion aus. Die umliegenden Gemeinden sollen von den Anlagen profitieren: Alle Produzenten können dann auf die neuen Fermentierungs- und Trocknungsanlagen zugreifen.

Erste Kontakte zur Vermarktung

Das Einkommen der Familien in den Regionen Sierra de las Minas und Bocas del Polochic, die am Projekt WaldGewinn teilnehmen, kommt insbesondere vom Verkauf von Mais, Bohnen, Kardamom, Kaffee und in geringen Mengen Kakao. Dennoch reichen die Einnahmen durch diese Verkäufe nicht aus, um die Grundbedürfnisse im Verlauf eines Jahres zu decken, weshalb viele der Familien wo möglich Darlehen bei Banken und Kooperativen aufnehmen. Oder sie verkaufen ihre Ernten im Voraus zu geringeren Preisen, um die Ausgaben in den Monaten mit wenig Einkommen, oder die Kosten für die Ernte zu decken.

Bedarfe für Finanzierungen im Bereich Kakao:

- Betriebsmittel für die lokalen Komitees, für den Teilkauf oder die Vorauszahlung an die Produzenten, im Moment der Ernte und/oder wenn die Produzenten ihre Produkte bei den Anlagen für Fermentierung und Trocknung abgeben.
- Finanzierung für die lokalen Komitees für die Anlage und den Betrieb von Baumschulen mit veredelten Kakao-Setzlingen, die an interessierte Produzenten verkauft werden können, um weitere Agroforstsysteme einzurichten.

Vernetzung mit wichtigen Akteuren des Kakaosektors

Im Gebiet Bocas del Polochic führten die Partner vor Ort, Defensores de la Naturaleza und Heifer International Guatemala, bereits Gespräche mit drei renommierten Organisationen im Bereich des Verkaufs von Kakao und anderen lokalen Produkten wie Kaffee und Honig. Jede der Organisationen hat einen anderen Schwerpunkt und andere Arbeitsabläufe, sodass die Möglichkeiten für eine Zusammenarbeit für jeden Akteur einzeln geprüft werden muss. Nur so, ist eine umfassende Organisations- und Gemeindeentwicklung möglich.

Mit Fedecovera (einem Akteur im Bereich der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte) besteht bereits seit längerem eine Zusammenarbeit bei den Themen Aufbau von Kapazitäten und Beratung durch Fachpersonal. Außerdem erfolgt ein Erfahrungsaustausch. Die Organisation selbst zeigt Interesse am Kauf des produzierten Kakaos, es müssen jedoch noch Details bezüglich der Vermarktung abgestimmt werden.

Die lokale, gemeindebasierte Organisation Apodip befasst sich mit der Bildung von Infrastruktur, verfügt jedoch über kein eigenes „Working Capital“, bzw. liquide Mittel, um die Kleinbauern direkt bei der Abgabe ihres Kakaos zu

bezahlen, bevor der Kakao verkauft ist. Ziel ist es, aber genau diesen Bedürfnissen der lokalen Bevölkerung möglichst zeitnah gerecht zu werden und durch geeignete Organisationsstrukturen auf lokaler Ebene den Mehrwert der Produkte für den nationalen und internationalen Markt zu steigern.

Cacao Verapaz ist ein Unternehmen mit Kapital und fester Position auf dem Markt für Kakao. Bisher steht die Kommunikation noch am Anfang. Es wurde jedoch Interesse geäußert, die aktuelle und zukünftige Ernte in den zwei Projektgebieten Bocas del Polochic und Sierra de las Minas abzunehmen.



Fermentierungsprozess (links) und Trocknungsprozess im großen Maßstab.

Qualität bestätigt

Auch in Deutschland knüpft OroVerde Kontakte im Bereich des Kakaosektors. Es geht dabei nicht nur darum, Investitionsmöglichkeiten aufzuzeigen, sondern auch mit potentiellen Abnehmern des Kakaos aus Guatemala in Kontakt zu treten und die Geschichte hinter den Kakaobohnen zu erzählen: Ökologischer Kakaoanbau als Mittel zum langfristigen Waldschutz, biodiverse Agroforstsysteme statt Monokulturen!

OroVerde ist derzeit bereits in Gesprächen mit Chocolatier und Schokoladentester Georg Bernardini aus Bonn. Dieser verarbeitete Kakaobohnen aus dem Projektgebiet der Sierra de las Minas und sein Urteil zur Schokolade fiel gut aus: „Mir gefällt sie sehr gut. Das Aroma hat sich gut entwickelt. Ich würde es in etwa wie folgt beschreiben: Kräftige Aromen von roten Früchten (reife Kirschen und Brombeere). Mit Noten von Sahne und Gewürzen.“

Den ersten Test haben die Kakaobohnen also bestanden! Nun geht es darum, diese Qualität auch in den anderen Gemeinden und Regionen zu sichern. Entscheidend ist hierbei nicht nur der Anbau, sondern vor allem die Nacherntebehandlung und das bedeutet allen voran die zügige Verarbeitung der Kakaoschoten nach der Ernte.

Stimmen zum Kakao aus Guatemala

Interview mit Kleinbauer Don Sergio Coy (aus der Gemeinde „Rancho Grande“ in Bocas del Polochic)



Kleinbauer Don Sergio Coy ist stolz auf seine Agroforstparzelle und freut sich, dass er neben Fruchtbäumen auch Kakaopflanzen hat.

„Diese Parzelle mit Kakao habe ich seit etwa drei Jahren. Sie ist 3.500 m² groß. Vorher habe ich ausschließlich Frucht- und Gemüsebäume wie Bananen, Mangos, Avocados, etc. angebaut und seit dem Projekt habe ich mich v.a. auf Kakao spezialisiert. Ich wollte schon immer mit Kakao arbeiten und ich wusste, das Projekt ist eine gute Chance für mich. Den Kakao ernten wir von November bis April/Mai. Unser Kakao ist sehr lecker und wir kochen auch gern selbst damit: Wir essen dann z.B. Milchreis mit Kakao. Sogar unsere Nachbarn aus der Gemeinde sagten bei ihrem letzten Besuch, dass ich guten Kakao habe. Ich bin sehr zufrieden, seitdem ich mit Kakao arbeiten kann. Ich nehme gerne jede Hilfe an, die durch das Projektteam und die Partner kommt. Eines ist klar: Die wirklich wichtigen Erfolge dieser Arbeit werden sich erst später zeigen. Wir werden dann vielleicht gar nicht mehr da sein, aber unsere Kinder werden es!“

Interview mit Luis Barrientos (Mitarbeiter der Defensores de la Naturaleza):

„Kakao ist besonders gut für Agroforstsysteme geeignet, weil Kakao eine Pflanze ist, die bis zu einem kleinen Baum von rund zehn Metern heranwachsen kann und größere Bäume zur Beschattung braucht. Guatemala ist ein Land mit viel Waldfläche und da das gut zusammenpasst, empfehlen wir den Bauern, dass sie selbst Kakao anstelle von Mais o.Ä. anpflanzen, da sich das in Guatemala besonders anbietet.

Auf diesen Flächen pflanzten die Familien hier vor Ort vorher Mais und Bohnen an und dann kam irgendwann der Punkt, an dem die Böden degenerierten und unfruchtbar wurden. Mit Hilfe der Agroforstsysteme wollen wir sie wieder fruchtbarer machen. In einem Agroforstsystem ist Kakao ja nur der Anfang: Es gibt natürlich zusätzlich viele verschiedene Fruchtbäume und Holzlieferanten.

In Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen und auf welcher Höhe sich die Gemeinden befinden, beginnt die Erntezeit des Kakaos in dieser Region (Bocas del Polochic) im Oktober/November. Im März/April findet dann die Haupternte statt.

In diesem Gebiet haben wir v.a. junge Bäume und daher ist die Erntezeit etwas kürzer. Bei älteren und somit produktiveren Bäumen verlängert sich die Ernteperiode noch.

Nach den Ernteperioden geht es v.a. darum, die Produktivität des nächsten Jahres zu steigern, indem die Pflege der einzelnen Kakaobäume ansteht: Zweige gezielt zurückschneiden etc., so dass bei der nächsten Ernte eine höhere Produktivität erzielt werden kann.“



Luis Barrientos, Mitarbeiter der Defensores de la Naturaleza, erklärt, wie ein typisches Agroforstsystem mit Kakao aussehen kann.

Kakaorezept aus den Gemeinden

„Cacao garapiñado“ (Kandierter Kakao)

Zutaten:

450 g geröstete Kakaobohnen

1/2 Tasse Wasser

Zimt

2 Tassen Zucker

Zubereitung:

Kakaobohnen, Wasser, Zucker und Zimt in einem Kochtopf erhitzen. Alles zusammen aufkochen bis zum Punkt des Karamellisierens.

Danach auf einer Platte oder einem Teller ausbreiten, damit es schneller kalt wird.



„Cacao garapiñado“ ist eines von vielen Rezepten, die bei Kochkursen in den Gemeinden geübt werden.

WaldGewinn-Expertise: 3 Tage, 35 Mitarbeiter

Anfang Mai kam das gesamte WaldGewinn-Team in Guatemala zu einem ersten Team-Treffen zusammen: 35 Menschen, 3 Tage, 3 Organisationen, 2 Länder.

Der erste Workshop des gesamten Teams war ein voller Erfolg. Nicht nur, weil nun jeder die Gesichter hinter den E-Mails in seinem Postfach kannte, sondern jeder Mitarbeiter so um einiges mehr über die Aufgabengebiete der anderen WaldGewinn-Mitarbeiter erfuhr und ein besonders reger Austausch zwischen den drei Projektregionen in Guatemala stattfand.

Den Status Quo ermitteln und Pläne schmieden

Eine besondere Neuerung im Rahmen des Workshops in Guatemala: Die Teams der verschiedenen Projektregionen und auch das Team aus Deutschland stellten ihre Arbeit nicht in Power Point Präsentationen vor, sondern mit Hilfe von Skizzen und Zahlen, mit denen die Wände des Raumes direkt zu Beginn des dreitägigen Events in Beschlag genommen wurden.

Eine willkommene Abwechslung war der Start in den Workshop: Den Status Quo aller Projektregionen mit den verschiedenen Wertschöpfungsketten stellte jedes Team

ganz individuell vor. Viele gedruckte und detailgenaue Karten sowie Zahlen und Fakten schmückten die Wände des Tagungsraumes. So bekam jeder Mitarbeiter einen guten Überblick über den Stand des Projektes und die verschiedenen Wertschöpfungsketten sowie Wiederaufforstungsflächen.



Kontakte zu verschiedenen Akteuren bestehen schon.

Die wichtigsten Kontakte identifizieren

In einer der Workshop-Runden ging es vor allem darum, die wichtigsten Kontakte der eigenen Wertschöpfungskette zu identifizieren. Mit wem hat man schon Kontakt? Wer wäre ein möglicher Kooperationspartner und wer ist ein unerlässlicher Experte auf diesem oder jenem Gebiet?

Diese und weitere Fragen trafen genau den Nerv der Mitarbeiter. Wo gibt es noch Nachholbedarf in Sachen Kontaktpflege und an welcher Stelle kann vielleicht das Team aus der anderen Region unter die Arme greifen?

Über 20 Akteure fielen dem Team aus Bocas del Polochic ein, als es um das Thema Kakao ging. Mit einigen von ihnen stehen die Mitarbeiter der Defensores de la Naturaleza und Heifer International Guatemala bereits in Kontakt.

Wertschöpfungsketten - Am „Working Capital“ arbeiten

Die Gemeinde San Isidro braucht für ihre Kakaomengen dringend noch eine weitere Trocknungsanlage. In der Region Sierra de las Minas muss noch an der Organisationsstruktur gearbeitet werden und vielleicht ist es möglich in allen Regionen eine eigene Schreinerei aufzubauen, in der dann die Bienenkästen selbstständig gebaut werden - so wie es bereits im Nationalpark Sierra del Lacandón der Fall ist. Genau das sind die Bedarfe, die geklärt und Strukturen, die aufgebaut werden müssen.

Sogar von der Produktion der Imkerbekleidung war die Rede. Investitionspotentiale konkretisieren und mögliche Lücken frühzeitig erkennen. Im WaldGewinn-Projekt geht es nicht nur um den Aufbau von Wertschöpfungsketten, sondern v.a. darum, mit den Gemeinden vor Ort langfristige Einkommensalternativen zu erarbeiten, die das Fundament für nachhaltigen Waldschutz darstellen.

Das heißt, die entstandenen Strukturen sollen auch über das Projektende hinaus noch Bestand haben und müssen langfristig funktionieren. Überlegtes Planen und innovatives Denken stand bei dieser Übung also im Vordergrund. Daraufhin konnten auch Bedarfe für Finanzierungen identifiziert werden. Ob es eine weitere Trocknungsanlage oder eine erste Fermentierungs-Station in einer Gemeinde



Das erste Treffen des gesamten WaldGewinn-Projektteams brachte vor allem in der Zusammenarbeit und in dem Austausch gute Fortschritte.

ist, konkreter Handlungs- bzw. Investitionsbedarf besteht bereits.

Den Bogen zu möglichen Investoren schlug das OroVerde-Team aus Deutschland als es die Ergebnisse der WaldGewinn-Tagung von November präsentierte und von ersten interessanten Kontakten berichtete: Akteure aus den Bereichen Wirtschaft, Behörden, Banken und Zivilgesellschaft in Deutschland zeigten Interesse am Projekt und dem Ziel, den privaten Sektor für solche Investitionen zu begeistern.



Einzigartige Momente festgehalten

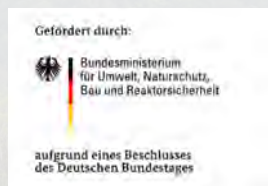
Im Mai war ein ganzes „Filmteam“ von allen drei Projektpartnern in den drei Regionen unterwegs, um spannende Film- und Fotoaufnahmen zu erstellen. Von der Honigproduktion über eine faszinierende Bootsfahrt durch das Feuchtgebiet Bocas del Polochic bis hin zur kleinen Wanderung auf der „Jagd“ nach dem Quetzal im Bergnebelwald:



Die Kameras waren immer griffbereit! Mehr als 2.500 Foto- und Filmaufnahmen sind auf der Reise zusammengekommen. Ziel war es, neben den faszinierenden Landschaften v.a. die verschiedenen Wertschöpfungsketten rund um Honig, Ramón und Kakao in Bild und Ton festzuhalten. So vielfältig wie die Ökosysteme waren daher auch die Motive: Vom Kakao-Kochkurs in einer Gemeinde über die Honigernte in den Bergregionen bis hin zu der tollen Aussicht auf die Kernzone des Schutzgebietes in der Sierra de las Minas. Dort hatte das Team auch viel Glück und konnte einen Quetzal, den Nationalvogel Guatemalas, entdecken. Eine Erkenntnis blieb hängen: Ein gutes Foto oder Video macht sich nicht von alleine und kostet mitunter viel Zeit und Geduld. Die tollen Bilder waren es aber allemal wert!

Projektfinanzierung

Dieses Projekt ist Teil der Internationalen Klimaschutzinitiative (IKI). Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB) unterstützt diese Initiative auf Basis einer Bundestagsentscheidung.



Weitere Informationen zum Projekt:
www.oroverde.de/restoration

Kontakt

In Guatemala:

Defensores de la Naturaleza (FDN)

4a. Avenida 23-01 Zona 14
Guatemala-Stadt, Guatemala

Rudy Virgilio Bautista Miranda
Projektkoordinator WaldGewinn

E-Mail: rbautista@defensores.org.gt



Heifer International Guatemala

4 Ave. A 13-73 Colonia Lomas de Pamplona zona 13,
Guatemala-Stadt, Guatemala

Larry Paul
Nationaler Projektkoordinator
E-Mail: larry.paul@heifer.org



In Deutschland:

OroVerde -Die Tropenwaldstiftung

Burbacher Str. 81
53129 Bonn, Deutschland
Tel. + 49 (0)228 - 24 290 0
Fax + 49 (0)228 - 24 290 55

Dr. Elke Mannigel
Koordination Internationale Projekte

Tel. + 49 (0)228 - 24 290 12
E-Mail: emannigel@oroverde.de

