

# PARTNERPROJEKTE

## El Ceibo (bo0)

### Unser Partner El Ceibo

#### Geschichte El Ceibos



Im Rahmen eines größeren Umsiedlungsprogramms, das die bolivianische Regierung in den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts durchführte, wurden den freiwilligen Umsiedlern unter den Bauern und Bergleuten des Altiplanos Land sowie finanzielle und technische Unterstützung versprochen. Tausende verarmter Familien, die meisten von ihnen Ureinwohner, waren nicht mehr in der Lage, sich im Bergland zu ernähren und ergriffen die Gelegenheit, in das Tiefland zu ziehen. Obwohl jede Familie ein Stück Land von 12 Hektar bekam mit der Auflage, 4 Hektar davon für den Kakaoanbau zu nutzen, erfolgten die versprochenen Zuschüsse und die technische Unterstützung nicht. Das tropische Klima, die andersartige Ernährung und die unterschiedlichen Gegebenheiten in der Landwirtschaft forderten ihren Tribut; viele der Siedler erkrankten und starben oder versuchten ihr Glück anderswo. Diejenigen Familien, die trotz dieser Schwierigkeiten nicht wegzogen, schlossen sich ihrer Tradition gemäß zu dörflichen Produktionsgemeinschaften zusammen. In Alto Beni, in den südlichen Yungas, gründeten vier dieser Gemeinschaften für die unabhängige Vermarktung ihres Kakaos 1977 den Kooperativen-Dachverband El Ceibo. El Ceibo ist der Name eines Urwaldbaums, der auch nachdem er gerodet wurde noch neue Triebe produziert; ein passendes Symbol für den unbesiegbaren Überlebenswillen, den die Mitglieder der Kooperative immer wieder demonstrieren. **Produzenten und Angestellte**



Was 1977 mit 12 Kooperativen begann ist heute ein großer Zusammenschluss von 49 Kooperativen mit insgesamt rund 1.200 Mitgliedern, hauptsächlich kleine Bauernfamilien mit indigener Abstammung. Sie leben in weit verstreuten und oftmals sehr abgelegenen Dörfern im Regenwaldgebiet des Rio Beni. Abwechselnd ziehen sie für eine gewisse Zeit nach La Paz, um dort in der Kakao- und Schokoladenfabrik oder in der Verwaltung zu arbeiten. Die Kleinbauern kultivieren Mais, Bohnen und eine Reihe unterschiedlicher Gemüsesorten für ihren eigenen Verbrauch. Für den nationalen Markt bauen sie außerdem Zitrusfrüchte, Bananen und anderes Obst an, meistens in Mischanbau mit Kakao. Seit mehreren Jahren erzielen die Familien den Großteil ihres Einkommens mit dem Verkauf von Kakaobohnen und der Verarbeitung von Kakao-Produkten, doch es besteht die Hoffnung, dass die Produktion von Trockenfrüchten und Hibiskustee einen Weg aus dieser Abhängigkeit ermöglichen wird. In gleichem Zuge entsteht eine Möglichkeit der Erwerbstätigkeit für Frauen, die bisher bei Anbau und Verkauf von Kakao kaum beteiligt sind. Z. Zt. werden diese getrockneten Früchte (Bananen und Sternfrüchte) und der Hibiskustee in der Hauptfabrik in Sapecho hergestellt, wo 29 Männer und 6 Frauen beschäftigt sind. Sobald genügend Erfahrungen in Bezug auf die Produktion und die Absatzmöglichkeiten des Fairen Handels gesammelt wurden, beabsichtigt El Ceibo den Produktionsbetrieb zur Basis der Kooperativen zu verlegen und die Frauen auf lokaler Ebene auszubilden.

Sowohl in der Administration als auch in der Produktion der Kakao- und Schokoladenfabrik in El Alto bei La Paz beschäftigt El Ceibo 91 Kooperativenmitglieder, die Mehrheit davon Frauen. Sie alle sind einem Krankenversicherungsfonds angeschlossen und ihr Lohn liegt 50% über dem lokalen Mindestlohn. Darüber hinaus gibt es je nach Aufgabe verschiedene Zuschläge und den Anteil der Rentenversicherung teilen sich Arbeitnehmer und Arbeitgeber. Die Kooperative vergibt

# PARTNERPROJEKTE

El Ceibo [bo0] Stand: 31.07.2011

außerdem zinsfreie Mikrokredite, die nach 12 Monaten zurückzuzahlen sind.



Jede Kleinbauernfamilie bewirtschaftet etwa 12 ha Land. Sie leben im Wesentlichen von der Selbstversorgung sowie von der Vermarktung ihres Bio-Kakaos. Die Haupterntezeit des Kakaos sind die Monate Mai bis Juli. Sowohl den achttägigen Fermentationsprozess sowie die anschließende fünftägige Sontrocknung der Kakaobohnen nehmen die Bauern in den einzelnen Kooperativen selbst vor. Jede Mitgliedskooperative bestimmt einen verantwortlichen Aufkäufer, der die gesamte Ernte zur zentralen Sammelstelle El Ceibos in Sapecho überführt. Hier sorgen die Produzenten dafür, dass die Kakaobohnen gereinigt und auf eine Restfeuchte von 12% heruntergetrocknet werden, die für die Weiterverarbeitung erforderlich ist. Von Sapecho aus gelangen die Kakaobohnen mit dem eigenen LKW weiter nach El Alto zur Kakao- und Schokoladenfabrik El Ceibos.

## Strukturen



El Ceibo beruht auf klaren Strukturen und Mitbestimmung auf allen Ebenen. Oberstes Entscheidungsgremium ist die Generalversammlung, die halbjährlich in Sapecho, etwa 270 km nördlich von La Paz, stattfindet und an der alle Mitglieder teilnehmen. Alle vier Jahre wird der Vorstand neu gewählt, eine direkte

Wiederwahl ist dabei nicht möglich. Unter den sieben Vorstandsmitgliedern befindet sich zur Zeit auch eine Frau. Eine der Aufgaben der Generalversammlung ist die Abstimmung über die Verwendung von Gewinnen und des Kooperativenzuschlags für soziale Gemeinschaftsaufgaben. Für jedes neue Geschäftsjahr erarbeitet der Vorstand einen Betriebsplan für das operative Geschäft. Darüber hinaus ist ein Überwachungsrat ins Leben gerufen worden, der unter anderem für regelmäßige interne Betriebsprüfungen zuständig ist. **Erfolge** El Ceibo gelang es frühzeitig, das Preis- und Transportmonopol der Zwischenhändler zu brechen und den Kakao eigenständig zu vermarkten. Doch da die Preise der verarbeitenden Industrie kaum besser waren, entschloss sich El Ceibo, die Firmengeschäfte neben dem Verkauf der frisch geernteten Kakaobohnen auszuweiten. Sie begannen mit der Errichtung eines Lagers und einer Trockenanlage in Sapecho, dem Ausgangspunkt der Strasse in Richtung La Paz, und eröffneten weiterhin eine Kakaofabrik in El Alto, einem Vorort von La Paz. So wurde El Ceibo 1986 die weltweit erste Kooperative von Kleinbauern, die in eigener Regie Kakaoprodukte (Pulver, Butter und Schokolade) hergestellt und von 1986 an auch exportiert hat. El Ceibo erkannte ebenfalls frühzeitig die Bedeutung der biologischen Landwirtschaft. Schon 1987 wurde ein großer Teil ihrer Kakaoproduktion auf biologischen Anbau umgestellt und 1988 wurde zum ersten Mal weltweit biozertifizierter Kakao exportiert. 1991 vereinigte sich El Ceibo mit fünf weiteren bolivianischen Organisationen zur National Association of Ecological Agricultural Producers (AOPEB). 1995 begann die Kooperative den Bau einer neuen Fabrik mit hochmodernen technischen Anlagen, überwiegend finanziert mit eigenen Mitteln. Diese Neuerungen ermöglichten El Ceibo von diesem Zeitpunkt an eine Herstellung von Kakaoprodukten zu EU-Standards Hygiene und Qualität betreffend. 1993 wurden die ersten Maßnahmen zur Einrichtung eines professionellen Qualitätssicherungsprogramms ergriffen, das essentiell für Kleinproduzenten ist, um ihre Produkte in Europa verkaufen zu können.

## Zielsetzungen

# PARTNERPROJEKTE

El Ceibo [bo0] Stand: 31.07.2011



Die Gründungsmitglieder der Organisation hatten anfangs Zweifel, ob sie in der Lage sein würden, Kakao unabhängig zu produzieren und zu vermarkten, und damit Preise zu erzielen, die es den kleinen und verarmten Landwirten der Alto Beni Region erlauben würden, sich

zu ernähren und ihre Lebensbedingungen zu verbessern. Inzwischen hat sich der Umfang dieser Zielsetzung sogar noch erweitert: El Ceibo bezieht nun die Grundsätze der agrarwirtschaftlichen Praktiken der Landwirte und die des biologischen Anbaus mit ein, mit Hinblick auf die Gewährleistung der nachhaltigen Entwicklung der lokalen Bevölkerung und der Erhaltung des Regenwaldes. Eine stark gestiegene Nachfrage auf dem nationalen Markt rechtfertigt einen zukünftig deutlicheren Schwerpunkt auf das Inland. Etwa 50% der derzeitigen Produktion werden bereits auf dem bolivianischen Markt abgesetzt. **Schwierigkeiten** Zunehmende Schwierigkeiten bereitet den Bauern der sich immer deutlicher abzeichnende Klimawandel. Sie haben gegen widrige Witterungsbedingungen zu kämpfen, die den Anbau erschweren und die Erträge reduzieren. Vor allem der sich abwechselnden Extrema ist kaum Herr zu werden: große Schnee- und Regenmengen im Winter stehen langen Trockenperioden im Sommer gegenüber, wo es ebenfalls zu plötzlichen Kälteeinbrüchen kommen kann.