PARTNERBESCHREIBUNG

Norandino

Bio-Kakao aus Peru

Peru steckt seit Jahren in einer politischen Krise. Das Land hatte fünf Präsidenten in nur fünf Jahren. Seit dem Amtsantritt von Präsident Pedro Castillo im Juli 2021 musste er sein Kabinett drei Mal in sechs Monaten wechseln und überstand zwei Amtsenthebungsverfahren. Die Bevölkerung hat das Vertrauen in die Politik und seine Institutionen verloren. Auch weil Vermögen und Einkommen in Peru sehr ungleich verteilt sind. Obwohl sich Armut und Ungleichheit langsam verringern, stellen sie nach wie vor die größte Herausforderung für die wirtschaftliche, soziale und politische Teilhabe großer Bevölkerungsteile dar. Besonders stark ausgeprägt ist die Armut in den ländlichen Regionen des Andenhochlandes, am Ostabhang der Anden, in Amazonien und unter der indigenen Bevölkerung. Trotz tendenzieller Verbesserungen im Index für menschliche Entwicklung lebt immer noch ein Fünftel der Bevölkerung Perus (ca. 3 Mio. Menschen) unterhalb der nationalen Armutsgrenze.

Neben der schwierigen politischen, sozialen und wirtschaftlichen Situation ist Peru stark vom Klimawandel betroffen. Piura im Nordwesten Perus ist eine der Regionen, die es am stärksten trifft. Dort herrscht ein tropisches und trockenes Klima, sodass in der Landwirtschaft Bewässerung nötig ist. In den letzten Jahren sind die Niederschläge von 10 auf 5.000 Millimeter gestiegen, was dazu führte, dass Flüsse über die Ufer traten und Schäden an Straßen, Brücken und Ernten verursachten. Die Folgen des Klimawandels sind dramatisch. Früher wuchs der Kaffee in einer Höhe von 800 m, heute kann er nur noch in einer Höhe von 1500 m angebaut werden. In der Region um Piura wird Kaffee bereits seit über hundert Jahren angebaut. Überalterte Pflanzungen, der Befall durch den Kaffeekirschkäfer in den vernachlässigten Kaffeegärten und eine fehlende Vermarktungsstruktur sorgten in der Vergangenheit für niedrige Preise und geringe Produktionsmengen. Hinzu kam die Tatsache, dass die KaffeehändlerInnen vor Ort meist die BesitzerInnen der lokalen Lebensmittelläden sind, sodass die Produzentenfamilien sich oftmals gezwungen sahen, ihre Ernte bereits im Vorfeld zu verpfänden, um an die notwendigen Lebensmittel zu kommen. Vor diesem Hintergrund wurde das Programm PIDECAFE initiiert: Der Kaffee-Dachverband CEPICAFE (heute Norandino) hat die Vermarktung von Kaffee und Kakao seiner Mitgliedsorganisationen in den 1990er Jahren begonnen.

EZA-Partner seit 2007

„Ohne einen fairen Preis werden die Bemühungen unserer ProduzentInnen nicht anerkannt. Auch wenn der gesamte Markt über Nachhaltigkeit spricht: Nur der Faire Handel spricht über einen fairen Preis.“

Quelle: Santiago Paz, Exportleiter Norandino

Norandino

Gegründet wurde CEPICAFE (heute Norandino) 1995 von damals rund 200 Mitgliedern. Hervorgegangen ist die Organisation aus einem Programm zur Förderung des Bioanbaus von Kaffee (= PIDECAFE), das 1991 startete. Da nicht mehr nur Kaffee im Vordergrund steht, sondern auch die Erzeugung und Vermarktung von Kakao und Zuckerrohr wurde der Namen in PROGRESO (Promoción de la Gestión Rural Económica y Social - Förderung der wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung auf dem Land) geändert. PROGRESO berät in allen Fragen des ökologischen Anbaus. Es werden MultiplikatorInnen ausgebildet, die den Mitgliedern des Verbandes den ökologischen Anbau näher bringen. Durch Methoden des Biolandbaus konnte die Produktivität der Kaffeegärten erhöht und die Qualität des Kaffees verbessert werden. 2005 wurde die Organisation in Norandino umbenannt. Die Kooperative ist demokratisch organisiert. Das oberste Entscheidungsgremium ist die Generalversammlung. Der Vorstand wird jährlich neu gewählt. Seit 2013 ist Norandino Fairtrade- und bio-zertifiziert. Die Ziele der Organisation sind die Stärkung seiner Mitglieder und die regionale Entwicklung. Dabei wird vor allem auf die Verarbeitung, Vermarktung und den Export gesetzt.

Norandino muss sich vielen Herausforderungen stellen: den steigenden Produktionskosten, den Schwierigkeiten des Bio-Anbaus in Zeiten des Klimawandels und der wirtschaftlichen Nachhaltigkeit. Die Organisation hat Maßnahmen ergriffen, um seine Mitglieder bei der Bewältigung der negativen Auswirkungen des Klimawandels zu unterstützen. Auf der Produktionsebene wählte Norandino Pflanzensorten aus, die widerstandsfähiger und weniger anfällig für Schädlinge und Krankheiten sind. Innovative Technologien werden eingesetzt, um die Bewässerungssysteme trotz schwerer Dürreperioden effizienter zu machen. Darüber hinaus wird die Produktion diversifiziert, um nicht zu sehr von einem Produkt abhängig zu sein. Für die KleinproduzentInnen werden Schulungen zum Klimawandel und Methoden zu dessen Bekämpfung organisiert. Der CO2-Fußabdruck von Norandino wird gemessen und weitgehend durch Aufforstungsprogramme ausgeglichen. Für die Zukunft plant Norandino die Errichtung einer Anlage zur Herstellung von Pflanzenkohle (für die langfristige Verbesserung der Böden) sowie die Verwendung von Solarpaneelen.

Die ProduzentInnen

Die Gebiete, in denen Norandino aktiv ist, umfassen die Küste, das Hochland und den Dschungel im Norden Perus, in den Departements Piura, Tumbes, Amazonas, Cajamarca, Lambayeque und San Martin. Aufgrund des Klimawandels mussten die ProduzentInnen den Kaffeeanbau in höher gelegene Zonen verlagern. 2017 kam die Roya, ein Pilz, der den sogenannten Kaffeerost verursacht, nach Piura und zerstörte 80 Prozent der Anbauflächen. Außerdem leidet der Kaffeeanbau unter den steigenden Temperaturen, starken Regenfällen und Dürreperioden. Pflanzenkrankheiten setzen auch den Kakao- und Zuckerrohrkulturen zu. Die ProduzentInnen von Norandino sind Kleinbäuerinnen und -bauern die durchschnittlich drei Hektar Land besitzen. Die Hälfte davon wird für den Anbau von Kaffee genützt, auf der restlichen Fläche wird Kakao, Zuckerrohr sowie Yuca, Obst, Mais und Kartoffeln für den Eigenverbrauch gepflanzt. Derzeit hat die Kooperative über 6650 Mitglieder in rund 100 Gemeinden und zwölf Basiskooperativen. Rund 60% ihrer Produktion gehen in den Export, 30% werden am lokalen Markt verkauft und 10% dienen zur Deckung des Eigenbedarfs.

Der Bio-Kakao von Norandino wird zu zahlreichen EZA-Schokoprodukten verarbeitet, erhältlich über EZA, die WELTLÄDEN und im ausgewählten Lebensmitteleinzel- und Naturkosthandel.

Weitere Informationen:

www.coopnorandino.com.pe

Quellen: EIF (7/21), gepa, www.pidecafe.de, BMZ; (EZA, akt. März 2022)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Neben der Verarbeitung und Vermarktung ihrer Produkte erhalten die Mitglieder von Norandino folgende Leistungen, die sich unter anderem aus dem Mehrpreis des Fairen Handels finanzieren:

- Projekte zur Förderung von Frauen und Kindern,
- Zugang zu einem gemeinsamen Fonds für Investitionen zur Qualitätsverbesserung und
- landwirtschaftliche Fortbildung.

Der Fairer Handel bietet Norandino und seinen ProduzentInnen:

- verlässliche und langfristige Handelsbeziehungen,
- Vorauszahlungen auf die Ernte,
- höhere Preise für ihr Produkt und Absicherung in Zeiten niedriger Weltmarktpreise durch den Fairtrade-Mindestpreis, sowie
- Prämien (für besondere Qualität, biologischen Anbau und soziale Projekte)
- Das Fairtrade-System legt einen garantierten Mindestpreis von 2.400 US Dollar pro Tonne Kakaobohnen fest, weiters eine Fairtrade Prämie von 240 US Dollar sowie eine Bio-Prämie von 300 US Dollar = 2.940 US Dollar pro Tonne Kakaobohnen.
- Die Einkaufspreise von Kakao für EZA-Schokolade liegen derzeit mehrheitlich zwischen 3.500 und 4.000 US Dollar. Damit werden die höheren Kosten kleinerer Kooperativen und besondere Kakaoqualitäten abgegolten. Dabei arbeiten wir mit anderen Pionierorganisationen des Fairen Handels eng zusammen.

Weitere Vorteile aus dem Fairen Handel mit der EZA finden Sie hier.

EZA Fairer Handel GmbH · Wenger Straße 5 · 5203 Köstendorf, Austria · Tel. 0 6216/202 00-0 · Fax 0 6216/202 00-999 · office@eza.at · www.eza.cc