

Mit dem Kaffeeanbau heilen

Marlen Contreras (Foto) hat in Honduras maßgeblich zur Etablierung des ökologischen Kaffee-Anbaus beigetragen. Als Angehörige des naturverbundenen Stamms der Lenca erscheint ihr insbesondere die biologisch-dynamische Anbauweise wegweisend für ihren Arbeitsbereich. Ein Besuch auf der Finca.

TEXT UND FOTO: GABRIELE SCHOLTES

Marlen greift in das regenfrische Erdreich und ein zarter Hauch von feuchtem Humus steigt auf. Der feste Griff geht ihr im lockeren Boden ihrer Kaffee-Finca gezielt von der Hand. Mit kritischem Blick inspiziert die stattliche, dunkelhaarige Frau in Jeans und roter Fleecejacke die Erde, führt sie an die Nase und inhaliert den Geruch mit einem tiefen Atemzug. Das bis dahin in sich gekehrte, etwas sorgenvolle Gesicht strahlt und Marlen wirkt gleich um Jahre jünger. „Das ist lebendige Erde“, stellt sie mit einem sichtlich zufriedenen Seufzer fest. Dulce Maria Contreras, oder Doña Marlen, wie sie hier von allen respektvoll genannt wird, ist 55 Jahre alt.

Marlen lebt in dem Städtchen Marcala, einer Kaffee-region im Departamento La Paz im Herzen Honduras und betreibt mit zwei ihrer erwachsenen Kinder im Familienbetrieb die Demeter-Kaffeefarm „18 Conejos“. Geboren wurde sie im Nachbarort Cinaqla als eines von sechs Kindern. Trotz großer Armut schaut sie gerne zurück auf eine schöne

Kindheit, weil, so Marlen: „meine Mutter immer für mich da war. Wir waren sehr arm, ich hatte zum Beispiel keine Schuhe und bin barfuß zur Schule gegangen. Wir mussten mit wenig auskommen, aber das hat mir gut gefallen.“ Marlen war ein neugieriges Kind voller Wissensdurst, das Freude am Lernen hatte. Nach dem Kolleg studierte sie vier Jahre lang Medizin in der Hauptstadt Tegucigalpa, bis sich durch die Heirat mit Samuel Zelaya in dessen Heimat Marcala „alles nur noch um Kaffee drehte“.

Die Provinz Marcala ist bekannt für ihren qualitativ hochwertigen Kaffee. Sie liegt auf einer Höhe von 1.300 Metern und bietet deshalb beste Voraussetzungen für einen guten Arabica Kaffee. Die Region ist von einem besonderen, milden Kleinklima geprägt. Oft hängen die Wolken in den Bergen und sorgen für genügend Feuchtigkeit, auch in Zeiten, in denen im übrigen Land Trockenheit herrscht. Auf der Finca Dulce ist es still, allenfalls unterbrochen von dem gluckernden Balzgesang der rabengroßen Oropendolas, die im Baum über den metertief hängenden Nestern hüpfen.

„Stolz führt sie ihre Präparate vor, die in großen Tonkrügen verborgen liegen und die Marlen wie ein Heiligtum verehrt.“

Marlen streift weiter durch die lockeren Reihen der mannshohen Sträucher und prüft beiläufig die grünen und halb-roten Kaffeekirschen, die durch die mattglänzenden Blätter schimmern. Es ist Erntesaison und der erste Durchgang ist gerade abgeschlossen. Seit vier Uhr morgens ist sie bereits auf den Beinen und Marlen wirkt ein wenig müde, verliert aber keinen Ton der Beschwerde darüber.

Chance für Frauen

Marlen Contreras ist eine der ersten Bio-Kaffeebäuerinnen in Honduras. Die Grundlagen hat sie von ihrem inzwischen verstorbenen Ehemann Samuel gelernt, der für sie auch heute noch ein Held ist, da er den Ökolandbau in dem kleinen mittelamerikanischen Staat etabliert hat. Ihr Medizinstudium hatte sie abbrechen müssen, weil ihr die finanziellen Mittel dafür ausgegangen waren. Deshalb war sie glücklich darüber, ihren Impuls zum Heilen auf dem Gebiet der Landwirtschaft ausüben zu können und zufrieden resümiert sie: „Wir waren uns einig darüber, keine Chemie zu nutzen.“ Doch dann bleibt sie stehen und hält für ein Weilchen inne, eine kleine Lücke in den Baumkronen führt ihren Blick auf die noch wolkenverhangenen umliegenden Nebelwaldkuppen. Marlen lacht, als sie auf das Thema Machismo zu sprechen kommt, von dem sich auch ihr sonst so aufgeschlossener Mann noch nicht ganz befreit hatte. Aus heutiger Sicht bereitet ihr das offenbar Vergnügen und

amüsiert merkt sie an, dass er sehr eifersüchtig sein konnte: „Er wollte nicht, dass ich aus dem Haus gehe. Aber er hat in der Vermarktung viel mit deutschen Frauen von der GEPA und dem DED gearbeitet, die haben ihm gesagt, wie wichtig die Gleichberechtigung sei.“

Marlen selbst erkannte im Kaffeeanbau für sich die Chance zur Unabhängigkeit und gründete 1993 mit zunächst fünf weiteren Frauen die Kooperative COMUCAP und wurde ihre Präsidentin. Durch das wachsende Interesse an fair gehandeltem Bio-Kaffee in den USA und Europa war die Nachfrage groß und gerade auch Fraueninitiativen wurden sehr unterstützt. Im Laufe von 20 Jahren wuchs der Verband auf über 230 Teilhaberinnen, die miteinander die Armut bekämpften und sich für ihre Rechte als Frauen einsetzten. „Die Idee dahinter war“, so Marlen, „dass man nicht mehr abhängig vom Mann ist, sondern dass man sich selber seine Kleider kaufen kann.“ Mit der Zeit kamen mehr und mehr Frauen hinzu, die kein Land hatten, die nicht alphabetisiert waren oder auch häusliche Gewalt erlebt hatten. Mithilfe von Nichtregierungsorganisationen oder auch dem Deutschen Entwicklungsdienst (DED) konnte die Organisation Land zur Gemeinschaftsproduktion für die Partner – „Socias“ – erwerben, die keine eigene Finca besaßen. Auch sie selbst habe profitiert und viel gelernt durch ihre Aufgaben, meint Marlen: „Ich hatte die Chance, mich zu bilden durch Reisen nach Deutschland, Brasilien, USA und habe viele Fortbildungen gemacht.“ Ohne die COMUCAP wäre sie heute nicht da, wo sie jetzt steht.

Im Alter von fünfzig Jahren konnte Marlen aufgrund einer persönlichen Krise ihren Aufgaben nicht mehr nachkommen und musste sich für einige Monate zurückziehen. In der Kooperative entwickelten sich währenddessen dramatische Konflikte und erbitterte Kämpfe. Eine Gruppe der Frauen nutzte die Gelegenheit, Marlen in dieser Zeit ihrer Ämter zu entheben, was zu einer tiefen Spaltung innerhalb der Organisation führte. „Es war eine sehr, sehr, sehr schwere Zeit. Persönlich für mich, aber auch für die anderen.“ Ein Schatten huscht über Marlens Gesicht und die gestandene Frau wirkt plötzlich ganz klein und zerbrechlich. 70 der insgesamt 230 Socias trennten sich von COMUCAP. Doch trotz aller Verletzungen und dem Leid, das Marlen selbst dadurch erfuhr, steht sie nicht nur ihren Anhängerinnen zur Seite, sondern sie „bewundert auch diesen Schritt“ ihrer Gegnerinnen, den sie sogar unterstützte. „Aber es ist viel schiefgelaufen“, stellt sie mit Bedauern fest. Marlen ist sehr unglücklich über diese Situation, die aus ihrer Sicht bis heute fortbesteht: „Seit vier Jahren gibt es das Problem und es ist bis heute nicht gelöst.“

Demeter-Kaffee aus Honduras

Mehr oder weniger zufällig stieß die Kaffeerösterei der „Gemeinschaft in Kehna“ auf der weltweiten Suche nach einem Demeter-Kaffee auf Marlen Contreras, mit der sie bereits seit Jahren für die Initiative COMUCAP Kaffeehandel betreibt.

Der Demeter-Kaffee der Finca 18 Conejos wird von der Bio-Kaffeerösterei der Gemeinschaft in Kehna zusammen mit zwei weiteren deutschen Kleinröstereien direkt importiert und weiterverarbeitet. Er ist unter der Marke ZAMADI im Online-shop der Gemeinschaft in Kehna zu erhalten: www.zamadi.com

Ursprüngliches Wissen und biodynamisches Denken

Gezielt greift Marlen nach einem blassgrünen Blatt, dreht es um und mit scharfem Blick mustert sie die Unterseite, auf der eine Häufung von kleinen rostfarbenen Pünktchen zu sehen ist. Ihr Finger zeigt auf winzige weißkristalline Flecken, die inmitten dieser befallenen Fläche liegen und sie erklärt: „Diese Kristalle zeigen die Wirkung vom Hornkiesel, das ist das Zeichen, dass sich die Pflanze von der Roya erholt.“ Roya, zu Deutsch Kaffeerost, ist eine Pilzart, die in über 40 Arten auftritt und die Kaffeepflanzen befällt. Großgrundbesitzer bekämpfen die Roya mit chemischen Mitteln, im Ökolandbau gibt es bisher keine effiziente Handhabe dagegen. Durch den biologisch-dynamischen Anbau ist Marlen indes auf ein Mittel gestoßen, das für sie zur Bekämpfung der Krankheit „völlig logisch ist“ und das auf der Stärkung der Pflanze beruht: „Wir Lenca verehren die Mutter Erde und praktizieren seit Jahrhunderten Landwirtschaft nach kosmisch-rhythmischen Gesichtspunkten.“ Deswegen bedurfte es keiner großen Überzeugungskraft, um sie für den biologisch-dynamischen Anbau zu gewinnen.

Bei dem Thema gerät Marlen ins Schwärmen. Sie doziert über Lebensvorgänge in größeren Zusammenhängen und über kosmische Kräfte, die den Boden beleben. Sie erklärt, wie der frische Kuhmist, den sie bisher noch von den Nachbarbauern bezieht, in Kuhhörner gestopft wird und in der Erde überwintert, um ihn im Frühjahr als Spritzpräparat zu verwenden. Stolz führt sie ihre Präparate vor, die gut geschützt in großen Tonkrügen mit Torfwohle verborgen liegen und die Marlen wie ein Heiligtum verehrt. „Gegen die Roya“, schließt sie ihren Vortrag ab, „hilft vor allem der Hornkiesel, weil er Sonnenwirkung an die Pflanzen bringt“. Die strengeren Regeln gegenüber dem ökologischen Anbau

und die fünfjährige Umstellungszeit bis zum Erlangen der Demeter-Anerkennung haben Marlen nicht abgeschreckt, sondern geradezu angespornt.

Inzwischen ist sie in Honduras wie auch den angrenzenden Nachbarländern eine anerkannte Instanz, die als Expertin von KaffeebäuerInnen aus ganz Zentralamerika zur Beratung konsultiert wird und die von weither anreisen, um sich ihre Erfolge vor Ort anzuschauen. Fragt man Marlen nach ihrer Vision, so steht außer Frage, dass sie den biologisch-dynamischen Landbau nicht nur in Honduras, sondern in ganz Zentralamerika verbreiten möchte. Ihr besonderes Engagement gilt dabei den jungen Leuten, die sie fördert und unterstützt in der Teilnahme von Schulungen und Seminaren. Doch sie fühlt sich auch weiterhin den Frauen verbunden, mit denen sie die Vereinigung APROLMA gründete: „Mein Sohn behandelt den kompletten Kompost mit biologisch-dynamischen Präparaten, auch für APROLMA, und die Frauen merken einfach, dass dies besserer Dünger ist, weil er die Erde lebendig macht!“ ///



GABRIELE SCHOLTES

Diplom-Heilpädagogin, Theaterpädagogin, Mediatorin/Coach (univ.) und Fachjournalistin (FJS) ist Mit-Gründerin der Gemeinschaft in Kehna und dort Mitwirkende im Leitungsgremium sowie Redaktionsmitglied der Zeitschrift „Seelenpflege in Heilpädagogik und Sozialtherapie“/Dornach.

demeter



ZAMADI
KAFFEE

WWW.ZAMADI.COM

