

EZ 9.3.18

Weltladen Köngen

Begegnung mit peruanischen Produzenten

Die peruanische Genossenschaft NorAndino vermarktet Kaffee, Kakao, Zuckerrohr und weitere landwirtschaftliche Produkte ihrer Mitglieder. Sie ist mittlerweile die größte und wichtigste Genossenschaft Perus beziehungsweise Lateinamerikas. Ihr Geschäftsführer Santiago Paz Lopez kam nach Schorndorf zum jährlichen Austauschtreffen von Weltläden, die den sogenannten Pidecafé als Städtekaffee oder als Pidecafé verkaufen. Vom Köngener Weltladen nahmen Annegret Häußler und Gerlinde Maier-Lamparter teil. Paz Lopez berichtete von der aktuellen Situati-

on. Der Hochlandkaffee aus der Sorte Arabica ist fair gehandelt und wird biologisch angebaut und zertifiziert. Die Genossenschaft bezahlt den Kaffeebauern und -bäuerinnen 500 Soles pro Quintal (46 Kilogramm), während der Weltmarktpreis bei 270 Soles liegt.

Hans-Martin Schwarz vom Freundeskreis Pidecafé gab einen Rückblick auf das Projekt. Pidecafé steht für ein Programm, mit dem nicht nur der Kaffeeanbau verbessert werden soll, sondern das gesamte Umfeld und die Lebens- und Arbeitsbedingungen der beteiligten Kaffee-Kleinbauern und ihrer Familien. Weltläden und

Gruppen unterstützen daher über den Kaffeeverkauf hinaus Gemüsegärten der Mütterclubs, Schulbibliotheken und den Bau von bisher mehr als 1000 Kochherden.

1992 wurde Pidecafé von Rudolf Schwarz aus Tübingen gemeinsam mit peruanischen Agraringenieuren gegründet, um die Landflucht der Kaffeebauern zu verhindern. Anfangs waren 300 Kaffee-Kleinbauern beteiligt. Sie wurden beraten und geschult, um die Kaffeequalität und die Produktionstechniken zu verbessern. 1995 begann die Vermarktung des Kaffees. Bis 2002 wurde sie in Baden-Würt-

temberg von zehn auf 50 Weltläden gesteigert. Bis 2009 erfolgte eine weitere Professionalisierung und Qualitätsverbesserung. Mittlerweile sind 8000 Bauernfamilien dabei und auch die Zahl der Weltläden und Aktionsgruppen, die Pidecafé im Angebot haben, wurde erhöht. Die Genossenschaft erwarb eine Kaffeeaufbereitungsanlage zum Reinigen, Sortieren und Verlesen der Kaffeebohnen. In den letzten Jahren wurde auch die Herstellung von Zuckerrohr professionalisiert. Ziel ist die Vermarktung weiterer Produkte im Fairen Handel und die Erhöhung des Anteils fair gehandelter Waren.