



KW 33: Workshop zum Thema ‚Nachhaltige Landwirtschaft‘ mit ausgewählten Produzenten der Kooperative

Am Freitag der vergangenen Woche fand ein Workshop zum Thema ‚Nachhaltige Landwirtschaft‘ initiiert durch COMBRIFOL für ausgewählte Produzenten der Kooperative statt.

Der Veranstaltungsort war die Finca des Produzenten David Argueta Ramos und seiner Familie an der Grenze zwischen Honduras und El Salvador. David lebt dort mit seiner Frau und seiner Tochter, ebenso wie mit seiner Mutter und seinen beiden Schwestern. Die Familienmitglieder kümmern sich gemeinsam um die finanzielle Absicherung der Familie und um die alltägliche Arbeit, die auf der Finca anfällt.

Ziel dieses Workshops war es, den Austausch zwischen den Bauern bezüglich ökologischen und nachhaltigen Produktionsmethoden zu fördern. Durch den Anbau auf der Finca ist die Familie in der Lage, sich komplett selbst zu versorgen.

Neben Kaffee für den Export wird auch verschiedenes Obst und Gemüse, wie Mais, Bohnen, Kochbananen, Wurzelgemüse, Orangen und Zitronen angebaut. Außerdem gibt es einen Hühnerstall und eine Kuh, sodass die Familie mit tierischen Produkten, wie Milch, Käse und Eiern, versorgt ist. Zusätzlich ist David als Imker aktiv, die Bienen unterstützen die Biodiversität auf der Finca und liefern reichhaltigen Honig. Die gesamte Finca baut auf ökologische Landwirtschaft, die im Einklang mit der Natur und ohne die Verwendung von Chemikalien stattfindet.



Seminar - Bau von Bienenkästen



Der Anbau des Grundnahrungsmittels Mais

Der Workshop war darauf ausgerichtet, den anderen Produzenten der Kooperative Einblicke in die verschiedenen Tätigkeiten, die neben der Kaffeeproduktion möglich sind, zu geben. Durch dieses Vorgehen sind die Produzenten gegen Schwankungen im Kaffeehandel abgesichert, die insbesondere durch die Effekte des Klimawandels in Honduras zu Tage treten: Höhere Temperaturen und Trockenphasen führen zum Auftreten von Erkrankungen, die die Kaffeepflanzen befallen können, wie beispielsweise der Pilz „Roya“. Wenn die Ernte, die ca. von Dezember bis April stattfindet, niedriger als erwartet ausfällt, sind die Produzenten so dennoch in der Lage, die Ernährung der Familie sicherzustellen.

Zentral für den Workshop war eine Führung über die Finca der Kooperative: Neben der Parzelle, auf der Kaffee und Kochbananen nebeneinander angebaut werden (Polykultur), war vor allem die Besichtigung der eigenen Düngerherstellung für die Produzenten von Interesse. Die Familie erzeugt Bio-Dünger auf Basis von Speiseresten und den Abfällen aus dem Kuhstall, Würmer sorgen für eine schnelle Kompostierung. Der Dünger reicht für die Kaffeepflanzen ebenso wie für das Maisfeld, auf dem auch Bohnen wachsen.

Eine weitere Attraktion war der Kuhstall, denn die junge Kuh liefert neben den Hauptbestandteilen für Dünger auch Milch, die für die Herstellung von Butter und Käse verwendet wird. Der angebaute Mais ermöglicht es, dass Tortillas, ein Hauptnahrungsmittel in Honduras, immer reichlich vorrätig sind.

Die Sinnhaftigkeit der Anbaumethoden zeigte sich beim gemeinsamen Mittagessen: Bei Hühnersuppe mit Gemüse und frischen Tortillas tauschten sich die Produzenten über die Vorteile der Anbaumethoden aus und diskutierten, wie eine nachhaltige Landwirtschaft bei hohen Anfangskosten umgesetzt werden kann. Wenngleich der ökologische Anbau verschiedener Produkte viel Arbeit erfordert, lässt er sich dennoch sehr gut mit dem Anbau von Kaffee ergänzen. Gemeinsam kamen die Produzenten zu dem Schluss, dass die Vielfältigkeit von Produkten langfristig doch kosteneffizienter ist und vor allem ein sorgloseres Leben für die Familie ermöglicht. Die gewählte Führung von COMBRIFOL sieht dies ebenso und möchte die Produzenten bei der Modifikation von nachhaltigen Anbaumethoden unterstützen und durch einzelne Förderungsprojekte den notwendigen Anstoß geben.



Herstellung von Kompost - mit Kuhmist und Wurmkompost



Ernte von Orangen