

Produzentenportrait:

Kaffee von APROLMA in Honduras

Aus der Region Marcala kommen die besten Arabica-Kaffees des Landes. Frauen leisten dabei einen beträchtlichen Teil der Arbeit. Jedoch wird der von ihnen geleistete Beitrag oft nicht anerkannt und bleibt unbezahlt. Zumeist sind es die Männer, die den Transport und Verkauf übernehmen und so das Haushaltseinkommen kontrollieren. Zudem ist der Besitz der Anbauflächen meist in männlicher Hand. APROLMA (Asociacion de Productoras Libres de Marcala, Vereinigung der Freien Produzentinnen von Marcala) aus Honduras zeigt, dass es auch anders geht: Nur Frauen können Mitglied werden und der Kaffee wird vor Ort von den eigens ausgebildeten Röstmeisterinnen geröstet und verpackt.

Die Kooperative wurde 2013 gegründet und besteht heute aus 69 unabhängigen Produzentinnen, die biologisch zertifizierten Kaffee anbauen und die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Kaffee selbst organisieren.



Foto: GEPA–The FairTrade Company

Dolores Benitez erklärt die Bedeutung des APROLMA-Logos: Die Sonne steht für die Kraft und das selbstbewusste Aufstehen der Frauen, die Kaffeebohnen als Auge und Ohrring symbolisieren sowohl die Schönheit als auch den Blick in die Zukunft.

Guter Kaffee für ein gutes Leben

Honduras hat eine lange Folge von Militärputschen und kolonialer Ausbeutung hinter sich. Große Konzerne, die Politik sowie Polizei und Militär sind häufig an Menschenrechtsverletzungen beteiligt. Es herrscht ein Klima der Korruption und Gewalt. Die tägliche Arbeit der Frauenkooperative findet daher unter politisch schwierigen Bedingungen statt und auch die Geschichte der Frauen in der Kooperative ist häufig von Problemen wie häuslicher Gewalt geprägt. Die Mitglieder gründeten den ersten Frauenverband in Honduras, um sich für ihre Rechte einzusetzen. Die Selbstorganisation und die finanzielle Unabhängigkeit von Bäuerinnen im Kaffeehandel werden gesellschaftlich aber nicht immer akzeptiert.

APROLMA sieht sich selbst als soziale Organisation, die die Interessen von Frauen vertritt. Neben landwirtschaftlichen Schulungen wie z. B. zum Bio-Anbau, führt APROLMA auch Fortbildungen in den Bereichen Menschen- und Frauenrechte und Meinungsfreiheit durch. Reine Frauenkooperativen sind im Kaffeesektor äußerst selten. APROLMA setzt so ein Zeichen für Emanzipation und gleichberechtigte Arbeitsverhältnisse. Mit Anbau und Weiterverarbeitung ihres hochwertigen Kaffees erwirtschaften die Frauen nicht nur ihr eigenes Einkommen, sondern erkämpfen sich auch mehr Unabhängigkeit und Selbstbestimmung.

„Organisiert zu sein, hat für uns viele Vorteile. **Alleine kommst du nicht weiter.** Es geht uns darum, unsere Rechte als Frauen einzufordern. Dass wir das Recht haben, uns zu organisieren, an der Produktion beteiligt zu sein, zum Familieneinkommen beizutragen, einen Zugang zum Markt zu bekommen und darüber zu entscheiden, was mit unserem Geld passiert. Damit sich unsere Familien, unsere Gemeinde, ja unser ganzes Land entwickelt.“

(Dolores Benitez von APROLMA)

Von der Bäuerin zur Unternehmerin

95 Prozent des Kaffees werden am Weltmarkt als Rohkaffee eingekauft. Um den Produzentinnen mehr Wertschöpfung vor Ort zu ermöglichen, hat APROLMA im Jahr 2018 gemeinsam mit GEPA – The Fair Trade Company ein Röstprojekt gestartet. Der Rohkaffee wird in einer kleinen Rösterei in Marcala geröstet, die APROLMA bei Bedarf mietet. Zwölf Frauen haben inzwischen eine Weiterbildung abgeschlossen, um den Bio-Kaffee der Mitglieder zu rösten, zu verpacken und seine Qualität zu prüfen. Damit liegen alle diese Arbeitsschritte in den Händen der Produzentinnen.


Durch Aus- und Weiterbildungen erlangen die Frauen neue Kompetenzen. Dies zeigt sich sowohl im unternehmerischen Erfolg als auch in gesellschaftlichen Veränderungen. Die Beteiligung an Entscheidungsprozessen auf kommunaler und regionaler Ebene macht Frauen sichtbarer, sie können für ihre Rechte eintreten und so auch die Rolle von Frauen und Mädchen in den betroffenen Gemeinschaften stärken.


Die Röstung und Verpackung des Kaffees im Ursprungsland führt zu mehr Wertschöpfung vor Ort: Mit dem neuen fair gehandelten Röstkaffee bleibt fast dreimal so viel Geld vor Ort wie bei konventionellem Kaffee. Wenn alle Schritte der Kaffeeherstellung an Ort und Stelle geschehen, können mehr Menschen gut davon leben.


Gladys Hernández hat als Präsidentin von APROLMA das Röstkaffee-Projekt von Anfang an begleitet. Die Bäuerinnen von APROLMA sind Kaffee-Expertinnen: Von der Pflanze bis ins Päckchen liegt der Prozess jetzt in der Hand von Kleinproduzentinnen. Das Ergebnis in ihren Worten: „Von der gepflückten Kaffeekirsche bis zur Tasse: beste Qualität – von Frauen produziert.“


Corona-Krise: Sorge um Kaffee-Export


Dolores Cruz Benitez, Koordinatorin des Röstprojekts, schildert ihre Gedanken zur aktuellen Situation: „Wir Frauen müssen alle arbeiten, um die Familieneinkünfte zu komplettieren, das steht jetzt auf dem Spiel, da die Regierung ja den Ausnahmezustand ausgerufen hat. Aber die Pandemie ist ein weltweites Problem. Wir wissen nicht, was aus den Firmen und aus den Kunden wird, die unseren Kaffee kaufen. Glücklicherweise haben wir etwas mehr Zeit für die Arbeit in der Kaffeefinca, das ist etwas Positives.“ (Stand April 2020, Quelle: GEPA)


 **Ökologie** In den Kaffeegärten haben die Frauen z. B. Gräben gezogen, um überschüssiges Regenwasser aufzufangen. Schattenbäume für die Kaffeepflanzen schützen zusätzlich vor Erosion. Um die Folgen des Klimawandels zu begrenzen, erhalten die Bäuerinnen Beratung zur Bewirtschaftung der Fincas. Fast alle Mitglieder haben bereits ein Bio-Zertifikat für ihr Land, sie erhalten von APROLMA unentgeltlich Bio-Dünger und Setzlinge.

 **Frauen** APROLMA ist weltweit eine der wenigen Frauenkooperativen im Kaffeesektor. Die Töchter erhielten bereits eine bessere Ausbildung und sind zum Beispiel als Juristin oder Betriebswirtin tätig und bauen zugleich Kaffee an.

 **Bildung** Die Frauenkooperative bietet ihren Mitgliedern vielfältige Weiterbildungen an. Nach der landwirtschaftlichen Schulung (z.B. Bio-Anbau, Qualitätssicherung), der Fortbildung in Menschen- und Frauenrechten stehen inzwischen Betriebsführung und das Planen von Arbeitsabläufen im Vordergrund.

 **Fairer Preis** Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als den von Fairtrade International (FLO) festgesetzten Preis. Dazu kommen Fair Trade-Prämie, Bio-Prämie sowie ein Qualitätszuschlag. (Preiskalkulation: www.gepa.de/fileadmin/user_upload/Info/Produktinfo/Musterkalkulation/Musterkalkulation-Bio-Cafe-APROLMA.pdf)

 **Qualität** Die Mitglieder von APROLMA setzen von Anfang an auf Qualität und bieten u.a. den Hochlandkaffee „Café de Origen Marcala“ an, der auf rund 1.200-1.600 Metern Höhe wächst. Er wird nass verarbeitet, an der Sonne getrocknet und von Hand verlesen. Ein Teil des Rohkaffees wird vor Ort in schonender Langzeitröstung geröstet.


 **Zugang zum Markt** Die Mitglieder von APROLMA können durch den Fairen Handel ihren hochwertigen Bio-Arabica nach Europa verkaufen und dadurch langfristig ihr Familieneinkommen steigern. Zusätzlich können sie jetzt noch Röstkaffee anbieten. Die Frauenkooperative verkauft ihren Bio Arabica-Kaffee überwiegend an den Fairen Handel.

(Quellen: Café Libertad, GEPA - The Fair Trade Company, M. Gassner/Weltladen Osterstraße)

 **Produkte:** bio-Arabica Röstkaffee, Bohne und gemahlen

 **Lieferanten,** die Waren von APROLMA führen: GEPA, Café Libertad

 APROLMA ist bei Facebook: @APROLMA

 In diesem **Video** (4 Min.) erfahrt ihr mehr über die Arbeit im Röstprojekt und welche neuen Perspektiven für die Mitglieder der Kooperative daraus entstehen: www.youtube.com/watch?v=MUWsnBm-0Qs

Mehr über APROLMA und weitere Projekte zur Kaffeeröstung im Ursprungsland könnt ihr hier lesen: www.gepa.de/gepa/themenspecials/mehr-wertschoepfung/partner.html