

Unterwegs in...

Peru

zu Besuch bei
COCLA

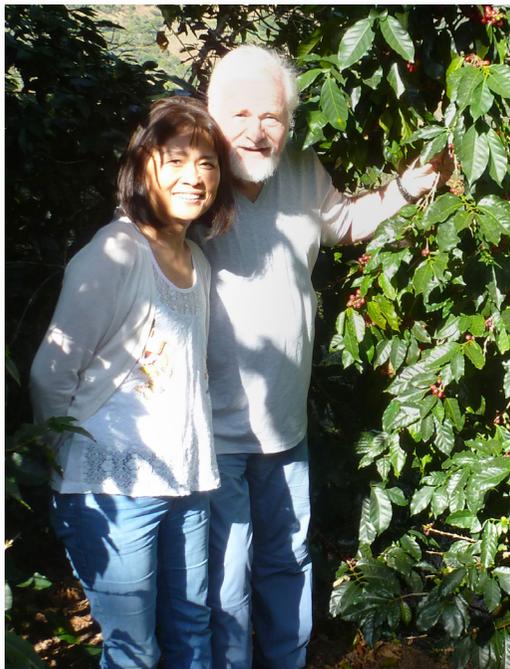
Juli 2015



Myoung-Hee und Manfred waren auf ProduzentInnenbesuch in Peru und haben sich die verschiedenen Stationen der Kaffeeproduktion bei unserer Partnerkooperative COCLA angeschaut.

Sie konnten die Ernte der Kaffeebohnen aus nächster Nähe erleben und durften in der COCLA-Zentrale verschiedene Kaffeesorten verkosten.

Hier seht Ihr den bebilderten Bericht des Besuchs!



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner



Von Cusco aus beginnen wir die Fahrt nach Quillabamba, wo die Zentrale unserer Partnerkooperative für Kaffee liegt.



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner



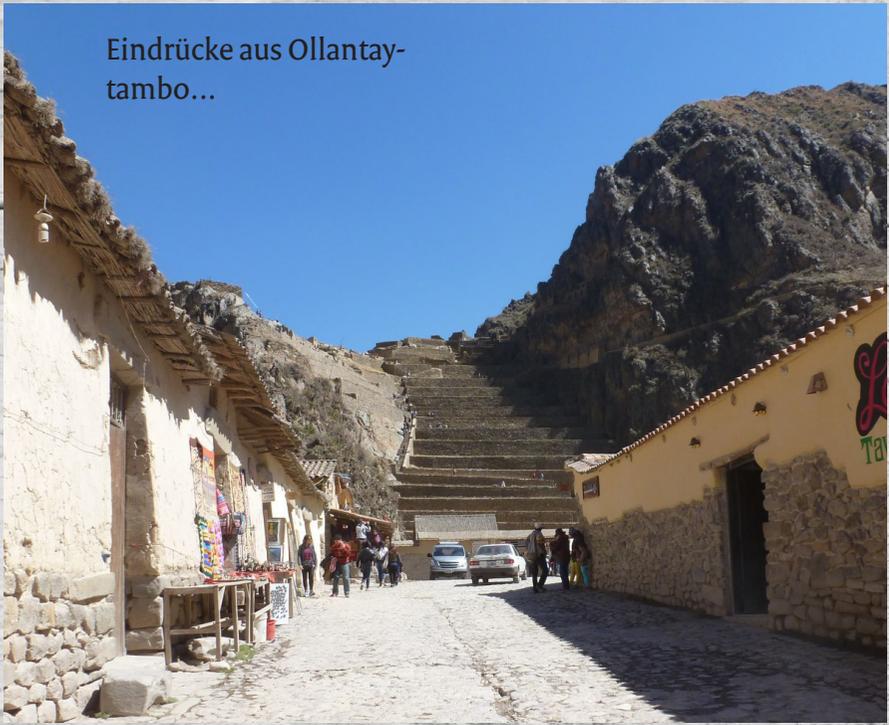
Beeindruckende Panoramen begleiten uns auf dem Weg von Cusco nach Quillabamba. In der Ferne sehen wir die schneebedeckten Gipfel der Gebirgskette um den Berg Salcantay.



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner

In dem kleinen Örtchen Ollantaytambo legen wir einen Zwischenstopp ein. Der Ort ist Ziel vieler Touristen, die hier eine imposante Inka-Festung besichtigen. Doch auch Ollantaytambo selbst ist lebendiges Zeugnis für Stadtplanung aus der Inka-Zeit. Gegründet im 15. Jahrhundert, besteht die kleine Stadt aus 15 rechteckigen Gehöften, zwischen denen enge Gassen verlaufen. Einige dieser Gehöfte gehören zu den ältesten, kontinuierlich bewohnten Gebäuden des Landes.



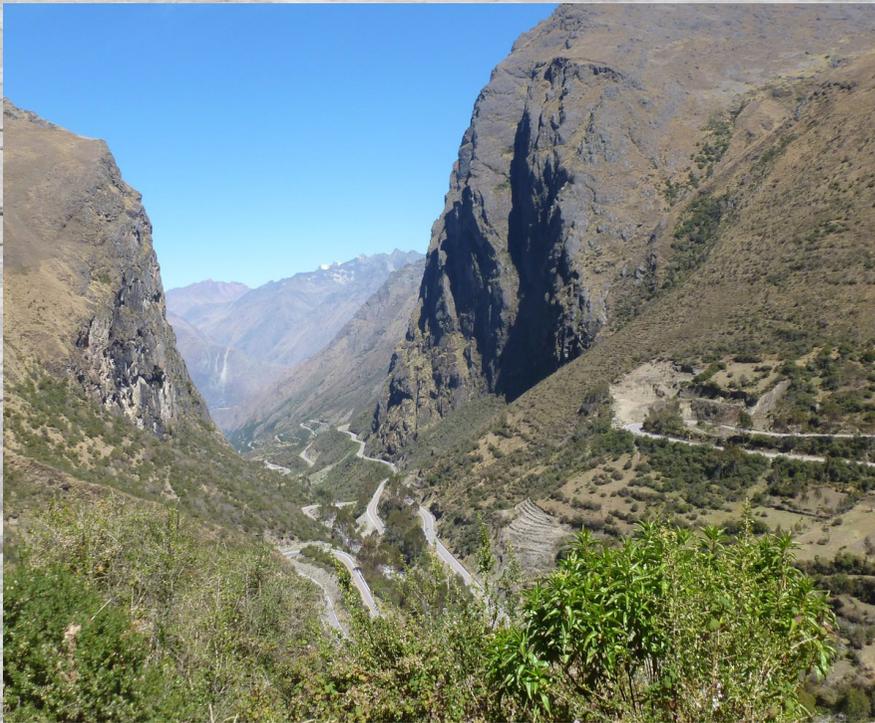


Eindrücke aus Ollantaytambo...



...und weiter geht die Fahrt nach Quillabamba.

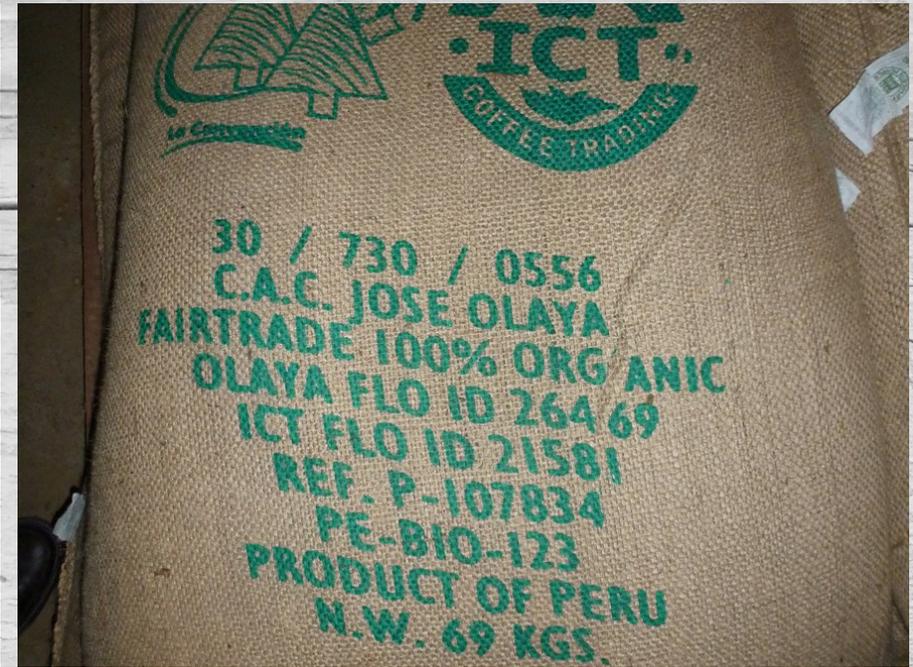
Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner



Fahrt Cusco - Quillabamba: Die Straßen führen durch atemberaubende und unwirkliche Landschaften in teils über 4.000 m Höhe.



In der Zentrale unseres Kaffeepartners COCLA berichtet uns Vladimir über die aktuellen Zahlen: im Moment gehören 22 Kooperativen mit insgesamt über 5.000 Personen zu COCLA. Die jährliche Kaffeeproduktion beträgt in guten Jahren rund 300.000 Quintales (ca. 14.000 Tonnen).



Der von COCLA-Mitgliedern angebaute Kaffee ist Öko- und Fair-zertifiziert.

Wir dürfen die Verarbeitungsanlagen besichtigen und verschiedene Kaffeesorten verkosten.



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner



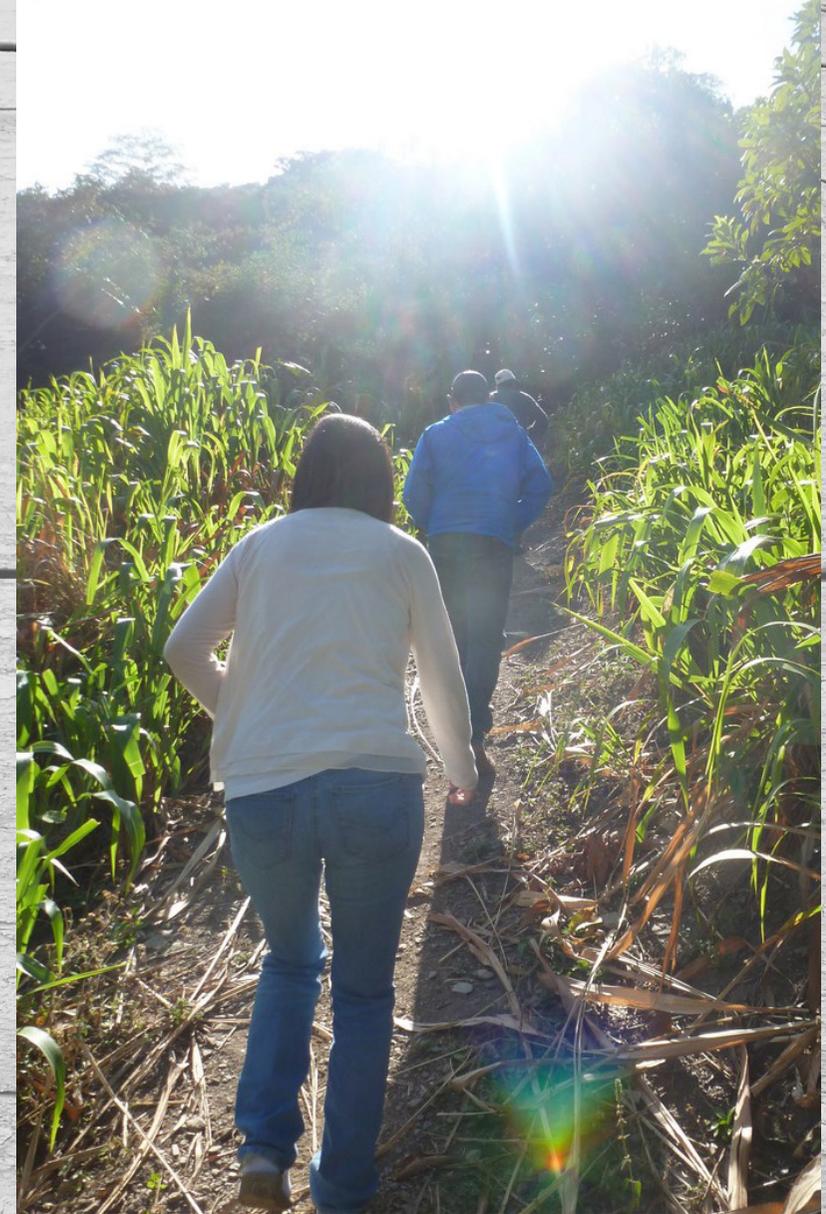
In großen Säcken werden die Kaffeebohnen verschickt.



Vladimir erklärt uns die Unterschiede zwischen verschiedenen Bohnensorten.

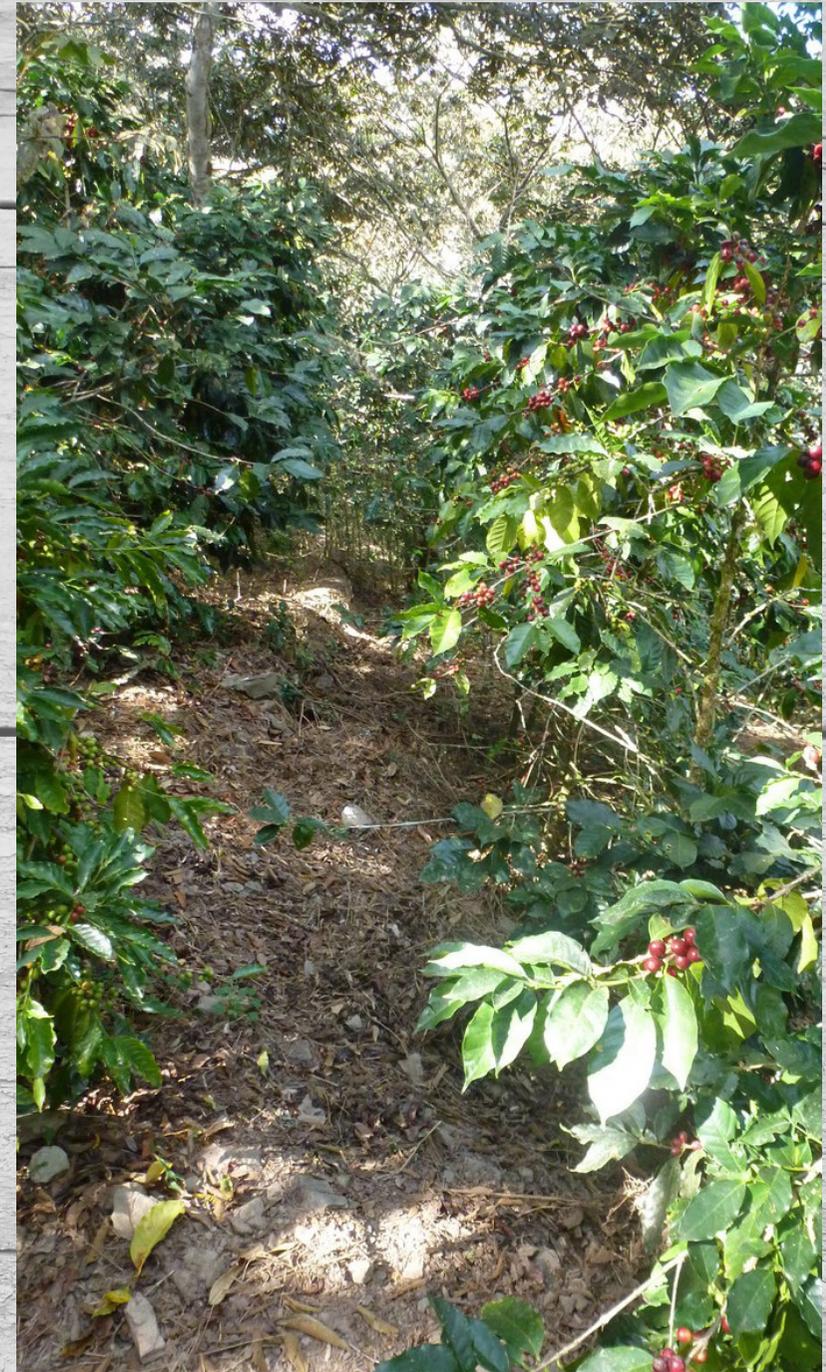


Etwa nach einer Stunde kommen wir auf der Plantage des Kaffeebauern Profico an, der zu einer der kleinen COCLA-Kooperativen gehört.



Mit einer Camioneta geht es von Quillabamba aus in die Berge. Etwa eine Stunde fahren wir über schmale Wege durch die wilde Natur und werden dabei ordentlich durchgeschüttelt.

Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner



Unter der Leitung von Profico steigen wir mit weiteren Cafeteros, Hugo, Dario und Gabino, den steilen Hang zwischen den im Schatten höherer Bäume stehenden Kaffeepflanzen hinauf. Der erste Eindruck: es sieht ungewöhnlich „unordentlich“ aus. Das ist aber gewollt, wie wir gleich erfahren.

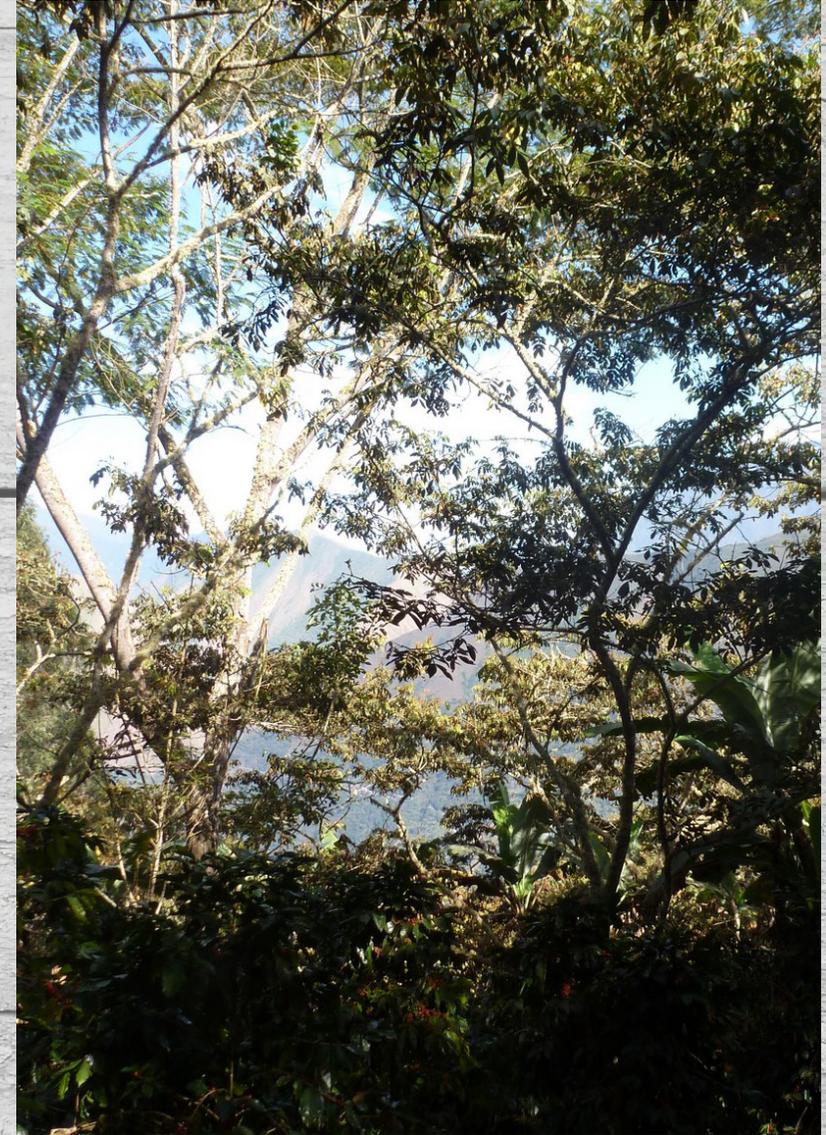
Auf den Plantagen von COCLA wird organisch gedüngt, das heißt mit den herabfallenden Blättern und anderen Pflanzenteilen.



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner



Solch eine abwechslungsreiche Bepflanzung ist nicht nur wichtig für die Kaffeepflanzen, die gerne im Schatten gedeihen, sondern auch für die Artenvielfalt. Das wiederum ist Schädlingsbekämpfung auf die natürlichste Weise, und die Bauern können neben Kaffee auch andere Früchte ihrer Plantage für den Eigenbedarf ernten.



Die Kaffeesträucher stehen zwischen anderen Pflanzen, z.B. Bananenpalmen, die ihnen Schatten spenden und für ein natürliches Gleichgewicht in der Plantage sorgen.



Uns werden zwei Hauptgruppen Kaffeepflanzen gezeigt: eine mit im reifen Zustand roten Früchten, die anderen mit reifen gelben Früchten.

Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner



Profico zeigt uns die verschiedenen Kaffeesträucher und erklärt: Weil auf dieser Plantage die Kaffeebohnen komplett von Hand geerntet werden, kommen nur reife Kaffeebohnen zum Verkauf. Das ist ein grundlegendes Kriterium und ausschlaggebend für die hohe Qualität des COCLA-Kaffees.



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner

Zukunft fair gestalten



Unterwegs treffen wir drei Frauen, die mit der Ernte beschäftigt sind: Martha, Augustina und Nieves. Sie zeigen uns, wie die Ernte von Hand funktioniert und wir finden: wenn man bedenkt, wieviel Arbeit in einer Tasse Kaffee steckt, sollte es selbstverständlich sein, dafür auch einen fairen Preis zu bezahlen.

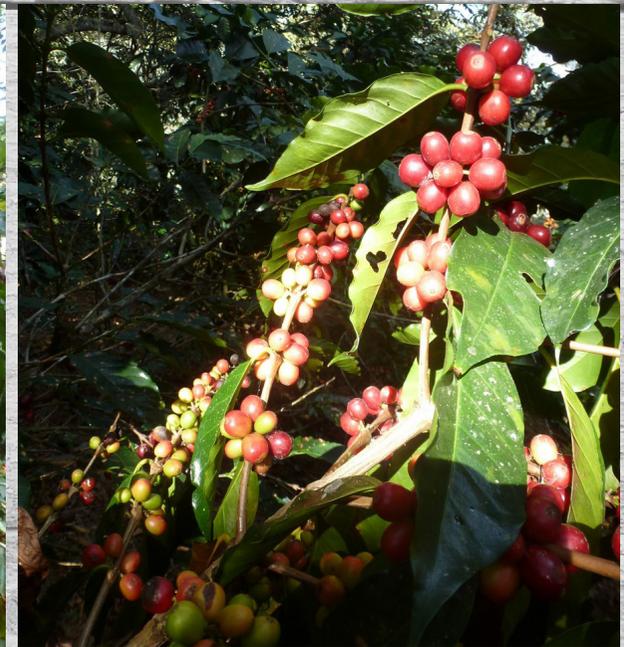


Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner

Zukunft fair gestalten



Die Stimmung ist gut, die Verständigung klappt hervorragend. Zwischendurch machen wir immer wieder Fotos - und jeder möchte mit uns aufs Bild.



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner

Zukunft fair gestalten



Nach diesem Tag voller neuer Eindrücke in der Plantage verabschieden wir uns von den Cafeteras und Cafeteros und machen uns wieder auf die Rückfahrt durch die schöne Landschaft, vorbei an appetitlich aussehenden Ständen, die an der Straße entlang aufgebaut sind.



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner

Wir sind tatsächlich auf 4.330 m über dem Meeresspiegel!
Auf Wiedersehen Hochland, bis zum nächsten Mal!

