

Harte Arbeit, höchster Genuss

Kaffee und Tabak lassen die Wirtschaft in Condega, der Partnerstadt des Kreises Herford in Nicaragua, aufblühen

VON JÖRG STUKE

■ **Condega.** Der Weg zum Gipfel des Genusses ist steinig und steil. Es geht hinauf in die Berge Condegas, im Nor-

den Nicaraguas, 1.500 Meter hoch. Der Name des Kaffee-Dorfes, das zur Partnerstadt des Kreises Herford gehört, hat schon eine gewisse Berechtigung: Los Alpes. Hier oben im Schat-

ten großer Bäume wächst feinsten Öko-Kaffee.

Unten im Tal reift derzeit das zweite wirtschaftliche Standbein in der Region Condega: Tabak, aus dem

in zwei großen Fabriken in Condega-Stadt duftende Zigarren entstehen. Es sind vor allem diese in aller Welt begehrten Genussmittel, die in Condega für Arbeitsplätze sorgen.



Lächeln und winken: Trotz schwerer Last bringt der junge Pflücker seine Kaffee-Ernte im roten Plastiksack fröhlich zum Sammelplatz der Kooperative „Nueva Esperanza“ – Neue Hoffnung.

FOTOS: JÖRG STUKE



Schüttgut: Die Kaffee-Beeren purzeln aus dem Sack.



Spülung: Bevor der Kaffee geschält wird, wird er gewässert.



Wundheilung: Ermen Rodriguez behandelt Lennart Schräders (l.) Schürfwunde mit gutem nicaraguanischem Rum.

Schatten und Höhe

Warum Condegas Kaffee so gut ist

■ Der Zustand der Straße ist – sagen wir mal: abenteuerlich. Das spüren Lennart Schröder und Julian Engelken, die in Condega ihr freiwilliges soziales Jahr verbringen, ganz hautnah. Als der Transporter, auf dessen Ladefläche sich die beiden jungen Männer gen Los Alpes kutschieren lassen, über einen besonders dicken Felsbrocken holpert, klappt die Ladefläche auf. Lennart und Julian stürzen von der Ladefläche. Zum Glück sind sie jung und beweglich. Ein paar Schrammen, blaue Flecke. „Nix passiert“, grinst Lennart schon wieder. Seine kleine Schürfwunde am Arm wird vorsorglich mit etwas Rum versorgt.

Und weiter geht's, den Berg hinauf. Oben nimmt Julio Cesar Munoz Peralta die Gäste in Empfang. Er ist Chef der Kooperative „Nueva Esperanza“ – Neue Hoffnung.

Hoffnung gibt die Kooperative 32 Familien. Jetzt, zur Erntezeit kommen dazu noch 200 bis 300 Saisonarbeiter, die beim Pflücken der roten Kaffeebeeren helfen. Die gut mannshohen Kaffeesträucher in der „Neuen Hoffnung“ wachsen verstreut im Wald, im Schatten der Bäume. Das und die Höhe machen Condegas Kaffee zu etwas ganz Besonderem. Nur: Rote Beeren sucht man an den Büschen vergeblich. „Wir sind mit der Ernte durch. Heute ist der letzte Tag“, sagt Julio Munoz.

Wie aufs Stichwort trudeln auf dem Dorfplatz die ersten Pflücker ein. In Säcken, Tüchern oder Plastiktonnen transportieren sie die Ernte. Sie schütten den Kaffee auf große Matten und beginnen, zu sortieren. Wenig rote, viel gelbe und grüne Kaffeekirschen liegen vor ihnen. Wirklich reif sind nur die roten. „Die anderen sind zweite Wahl“, erklärt Munoz.

Zwischen fünf und zehn US-Dollar am Tag verdient ein Kaffeeplücker, viele davon noch minderjährig. So wenig wie es in europäischen Ohren klingt, ist das hier in Nicaragua nicht. Aber die Erntezeit dauert auch

nur vier Monate, dann ist diese Verdienstmöglichkeit für die Helfer vorbei.

Handarbeit ist hier in den Kaffeebergen gefragt. Beim Pflücken, beim Sortieren, sogar beim Trocknen werden die Bohnen mit dem Holzrechen verteilt und gewendet.

Nur beim Schälen leisten sich die Kaffeebauern Maschinenkraft. Voller Stolz zeigt Avenir Munoz Peralta, Bruder des Kooperativen-Chefs, die Wasch- und Schälmaschine. „Die Schalen werden hier gesammelt und dann kompostiert“, erklärt Avenir. Mit dem Kompost wird gedüngt. Denn der Kaffee Marke

»30 Dollar mehr dank fairem Handels«

„Neue Hoffnung“ ist Öko-Kaffee. Und er wird fair gehandelt. „Der größte Teil unserer Ernte – das sind 45.000 Kilogramm – geht über eine Fair-Trade-Organisation nach Spanien, einiges in die USA“, sagt Julio Munoz. Und fügt stolz an: „Das ist einer der besten Kaffees der Welt.“ Für ein Quintal – das sind 45 Kilogramm – bekommt die Kooperative 210 Dollar. 30 Dollar mehr, als es auf dem Kaffee-Weltmarkt ohne fairen Handel gäbe. Von etwa 20 Prozent Gewinn für die Kooperative spricht Munoz. Von dem Geld leben die 32 Familien. Aber auch Projekte – zum Beispiel die Schäl-Maschine oder die Reparatur der Wege, würden davon bezahlt, so Munoz.

Reparatur der Wege? In dieses Projekt scheint bislang noch nicht allzuviel Geld geflossen zu sein. Und so müssen die Kaffeebauern von Los Alpes ihre Ernte mühsam in Geländewagen oder auf dem Pferderücken den Berg hinab schaffen. Ein Lastwagen hat hier keine Chance. Auch für die Besucher beginnt die abenteuerliche Abfahrt. Doch allzu bequem soll er ja auch gar nicht sein, der Weg zum Genuss.

Alles in Handarbeit

Tabak: Ein Jahr vom Feld bis in den Aschenbecher

■ Das braune Gold ist noch ganz grün hinter den Blättern. Frisch und zart sprießen die jungen Tabak-Pflänzchen gerade Mal eine Hand hoch aus dem fruchtbaren Boden der Ebene Condegas. Aber der Tabak wächst rasch. Nur 90 Tage wird er auf dem Acker stehen – und in dieser Zeit fünfmal Besuch von den Pflückern bekommen.

„Je später die Ernte und je weiter oben die Blätter wachsen, desto besser ist ihre Qualität“, erläutert Mario Fuentes, Agrar-Ingenieur der Tabak-Kooperative Comsap. Auf rund 460 Hektar wächst in Condega der Tabak heran. „Knapp 800 Tonnen ernten wir hier pro Jahr“, sagt Fuentes.

In dem großen Holzschuppen am Rande des Feldes zeigt Fuentes, was schon geerntet wurde. Hier hängen Millionen und Abermillionen der Tabakblätter, zu luftigen Bündeln gebunden, und trocknen.

Hier sieht der Tabak schon so aus, wie wir ihn kennen: Braun und ein wenig schrumpelig liegen die Bündel in Fuentes Hand. Er schnuppert. Ja, das riecht auch schon ein wenig nach Tabak.

Aber die richtige Würze bekommt das „braune Gold“ erst mit dem Fermentieren. Zu festen Bündeln gepresst reifen die Blätter noch einmal acht bis zwölf Wochen lang.

Dann gehen sie in die Zigarrenfabriken. Zwei davon gibt es in Condega. Aus dem Gebäude der „Inexa“ schwappt süßlicher, gar nicht typischer Tabakduft auf die Straße. Direktor Ramon Ortez ist sichtlich stolz auf die jüngste Errungenschaft der Zigarrenherstellung in Condega. „Wir machen Zigarren mit Aroma“, erklärt er. Vanille, Honig und „süß“ sind die Geschmackrichtungen, die er produzieren lässt.

Es sind eher große Zigarillos, die hier entstehen. „Aber alles in Handarbeit“, betont Ortez und führt in die große Fabrikhalle. Dicht an dicht sitzen hier die Männer und Frauen, emsig bei der Arbeit. Kaum jemand hat

Zeit zum Aufschauen. Denn geschafft wird im Akkord. 435 Beschäftigte hat die Fabrik. „Wir produzieren 140.000 Zigarillos am Tag“, sagt der Direktor.

Hochwertiger ist die Rauchware in der Fabrik 100 Meter weiter. Geleitet wird die „Agrotabaco“ von Ortez' Bruder.

Zu den 170 Beschäftigten gehören Julio Ephraim und Janeth Hernandez. Die beiden bilden ein Produktionsteam. Gemeinsam fabrizieren sie eine Zigarre von Anfang bis Ende. Julio stellt die Tabakblätter zu einem Wickel zusammen. Janeth verpasst dem Rohling das hochwertige Deckblatt und schneidet ihn auf Mass.

„Je nach Format brauchen wir bis zu zwei Stunden, um die hölzerne Form mit zehn Zigarren zu füllen“, erklärt Janeth Hernandez. 200 Cordoba, gut acht Dollar, verdient sie am Tag. Fast soviel wird eine der hochwertigen Zigarren kosten. Was Julio Ephraim und Janeth Hernandez gerade noch in ihren Händen halten, soll in ein paar Wochen die Raucher in den USA, in Kanada oder Brasilien begeistern.

Rund ein Jahr, nachdem das grüne Tabakpflänzchen aus Condegas Boden gewachsen ist.



Vollendung: Janeth Hernandez verpasst der Zigarre das Deckblatt.



Erwartungsvoll: Mario Fuentes mit Tabak-Jungpflanzen.



Volles Haus: Die Zigarrenmacher bei „Inexa“ rollen im Akkord.