



Bild: Coopain Cabana

Lateinamerika



NATÜRLICH FAIR

PARTNERBESCHREIBUNG

COOPAIN Cabana

Bio-Quinoa aus Peru

Der Andenstaat Peru liegt im Westen Südamerikas und verfügt neben dem Hochland über eine lange Küstenlandschaft am Pazifik sowie Regen- bzw. Nebelwälder im Osten des Landes. Besonders benachteiligt ist die arme, ländliche Agrarbevölkerung. Jede/r dritte PeruanerIn arbeitet in der Landwirtschaft. Somit stellt der Agrarsektor die Beschäftigung vieler Menschen sicher. Im Südosten des Landes liegt der größte Süßwassersee Südamerikas. Auf der Hochebene, dem "Altiplano" auf über 3800 Meter erstreckt sich der "Lago de Titicaca", der Titicacasee. Er ist 61 Mal so groß wie der Neusiedlersee. Der östliche Teil des Sees gehört zu Bolivien, der westliche zu Peru. Eine wichtige Nahrungsquelle für die Bevölkerung am Titicacasee ist seit jeher der Fischreichtum. Jedoch ist dieses Ökosystem bedroht. BiologInnen berichten von starken Verunreinigungen, sodass viele Fische aus den Gewässern bereits verschwunden sind. Für die Belastung des Sees gibt es aus ihrer Sicht mehrere Gründe: die Industrie, den Tourismus und die Klimaerwärmung. Sie warnen sogar davor, dass der Titicacasee in einigen Jahrzehnten austrocknen könnte, denn er wird durch Gletschereis gespeist, das wegen des Klimawandels immer weiter schrumpft.

An den Ufern des Sees wächst eine ganz besondere Pflanze: Quinoa. Sie hat ihren Ursprung rund um dieses sagenumwobene Gewässer. Schon bei den Inka waren die kleinen weißen, roten und schwarzen Körnchen hochgeschätzt. Die besonders widerstandsfähige Pflanze enthält eine Vielzahl von Nährstoffen, besonders viel Eiweiß, Magnesium sowie Phosphor. Das *Superfood* aus den Anden ist mittlerweile auch in unseren Breitengraden bekannt. Durch seine Eigenschaften ist das glutenfreie Getreide hierzulande bei Gesundheitsbewussten und AllergikerInnen beliebt. Quinoa erlebte einen regelrechten Boom zwischen 2013 und 2014. Die Preise explodierten damals. Für die Organisation COOPAIN war das eine schwierige Zeit, und es kam 2013, damals dem internationalen Jahr der Quinoa, zur Krise. Die Produktion war niedrig und die Preise stiegen aufgrund der steigenden Nachfrage stark. COOPAIN konnte diese Nachfrage nicht decken und verlor gegenüber den konventionellen ProduzentInnen in den Küstenregionen Marktanteile. Die dort produzierte Quinoa ist von geringerer Qualität und brachte das peruanische "Inkakorn" in Verruf. In Folge brach die Nachfrage und der Preis für Quinoa aus Peru massiv ein und mit ihr der Umsatz von COOPAIN.

EZA-Partner seit 2020

„Mit dem Bio-Anbau schützen wir unsere Umwelt. Es werden keine Agrochemikalien oder Düngemittel verwendet. Ausschließlich biologische Düngemittel wie fermentierter Mist finden Einsatz. Außerdem ist es wichtig eine Fluchtfolge einzuhalten, damit die Böden nicht degradiert werden und um den Befall von Schädlingen und Krankheiten vorzubeugen. Basis für eine gute Ernte ist die Verwendung von biologischem Saatgut, das von unseren ProduzentInnen selbst hergestellt wird.“

Quelle: Maricruz Ticona Yerba, COOPAIN Cabana

COOPAIN Cabana

Die Ursprünge der Kooperative gehen auf einen Produzentenzusammenschluss im Bezirk Cabana im Jahr 2001 zurück. Sie suchten neue Märkte und bessere Preise für ihr wichtigstes Produkt (Quinoa), das damals wenig Nachfrage und schlechte Preise erzielte. Gegründet wurde COOPAIN in seiner aktuellen Form im Jahr 2010. Bei der "Cooperativa Agroindustrial Cabana" handelt es sich um einen Zusammenschluss von 16 Basisgruppen mit rund 600 Mitgliedern, wobei jede Gruppe ihren eigenen Vorstand wählt. Zusätzlich gibt es einen gewählten Vorstand auf Ebene der Gesamtorganisation. 2011 erhält COOPAIN als erste Quinoa-Kooperative in Peru die FLO-Zertifizierung. Im Jahr darauf wird der erste Direktexport in die USA und nach Europa abgewickelt.

Zielsetzungen der Organisation sind:

- Förderung der Organisation von KleinproduzentInnen mit dem Ziel, ihre Einkommen und Lebensumstände zu verbessern,
- Förderung des Bio-Landbaus,
- gemeinschaftlicher Anbau, Qualitätssicherung und Vermarktung von Quinoa und Cañihua (Samen einer andinen Gänsefußpflanze, ähnlich dem Quinoa),
- Marktzugang und Export unter den Bedingungen des Fairen Handels und
- Förderung des Kooperativismus;

Die ProduzentInnen

COOPAIN zählt rund 600 Mitglieder (davon sind ca. 3/4 Frauen). Der hohe Frauenanteil ergibt sich vor allem aufgrund der massiven Abwanderung junger Menschen aus der Region Puno in die nahe gelegenen Städte. Insbesondere Männer suchen in den Minen Arbeit. Die Familien bestehen daher oft aus älteren Menschen, meist Frauen. Sie werden teilweise von ihren Angehörigen und SaisonarbeiterInnen bei der Feldarbeit unterstützt.

Bei den ProduzentInnen handelt es sich um Kleinbauern und -bäuerinnen des Bezirks Cabana (daher der Name COOPAIN Cabana) in der Provinz San Ramón, Region Puno, im Südosten Perus (im Grenzgebiet zu Bolivien). Sie bewirtschaften durchschnittlich ca. 2 Hektar pro Familie. Hauptbauprodukte sind Quinoa und Cañihua. Während Quinoa gute Preise erzielt, wird Cañihua weniger nachgefragt. Der Preis ist niedrig, obwohl Cañihua noch nahrhafter eingeschätzt wird als Quinoa. Aus diesem Grund dient Cañihua vor allem der Eigenversorgung. Daneben werden weitere Feldfrüchte wie Kartoffel, Bohnen, Gerste und Hafer angebaut, die auf dieser Höhe (3900 m) gedeihen. Einige Mitglieder halten auch Rinder und Schafe. Die durchschnittliche Familiengröße liegt bei 5 – 6 Personen.

Die ProduzentInnen übernehmen Anbau, Ernte und Erstreinigung des Quinoa. Sie lagern dieses bei sich ein und liefern bei Bedarf ihre Ernte an COOPAIN, wobei es laut Statuten der Organisation so geregelt ist, dass nur 70% - 80% der Ernte abgenommen werden. Die restlichen 20% - 30% sind der Eigenversorgung vorbehalten. Quinoa kann sehr lange gelagert werden und dient daher als wichtige Nahrungsmittelreserve. Die weitere Verarbeitung übernimmt COOPAIN. Der Anbau erfolgt jedes Jahr auf einer neuen Parzelle, um die Böden zu schonen.

Die Bio-Quinoa von COOPAIN Cabana steckt im ESOTICO Müsli und ist Basis für die FUSILLI Spiralnudeln. Diese sind über EZA, die WELTLÄDEN und im ausgewählten Lebensmitteleinzel- und Naturkosthandel erhältlich.

Weitere Informationen:

www.coopaincabana.com

Quellen: CTM Questionnaire Juni 2020; Luca Palagi, Okt. 2020; Lia Cecchelli, Feb. 2015; CTM Reisebericht vom Nov. 2014; Griglia Valutazione Produttori (CTM-Evaluierung), Jänner 2017, Mail von Maricruz Ticona Yerba (Jän 21); (EZA, Mär. 2021)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Durch die Mitgliedschaft bei der Kooperative und den Zugang zum Fairen Handel kommen die ProduzentInnen von COOPAIN Cabana in den Genuss folgender Vorteile:

- Marktzugang zu Bedingungen des Fairen Handels
- gemeinschaftliche Verarbeitung des Quinoa durch COOPAIN
- Übernahme der Kosten für die Bio-Zertifizierung
- Vergabe von Mikrokrediten zur Finanzierung der Aussaat bzw. Ausgabe des Saatguts an die ProduzentInnen
- Verleih von landwirtschaftlichen Maschinen an die Mitglieder (Traktoren, Dreschmaschinen)
- technische Beratung und Schulungen in den Bereichen Abfallwirtschaft, Bodenbearbeitung, Fruchtfolge, Bio-Landbau, Quinuaanbau, Herstellung von Bio-Dünger, etc.
- Zugang zur Fairtrade-Prämie (letzte Verwendung: Maßnahmen zur Bio-Diversität und für Umweltschutz)
- Zugang zu diversen Projekten (z. B. Herstellung von Bio-Dünger und Bio-Gas in eigenen kleinen Biogas- und Kompostanlagen)