

Farmerstories: Peru



Peru

Erzähler:

Das peruanische Altiplano, das raue Hochlandplateau der Anden, ist die traditionelle Heimat der Aymara und Quechua. Viele dieser Hirten und Farmer wurden, bedingt durch einen politischen und klimatischen Wechsel, gezwungen abzuwandern.

Einige zogen ins Tal des Tambopata und Inambari Flusses, Teil des gefährdeten Amazonasgebiets, wo sie nun Kaffee anbauen.

Farmergenossenschaften und internationale Gruppierungen, stationiert in der Kaffee-Stadt Putina Punco, arbeiten mit ihnen zusammen, um eine umweltverträgliche und tragfähige Kaffeeproduktion in einem der weltweit artenreichsten biologischen Gebiete zu erreichen.

Erzähler:

Acht einheimische Kooperativen bildeten eine Föderation, bekannt als Cecovasa, um die Produktion und den internationalen Kaffeeverkauf zu koordinieren.

In Trainingssitzungen wie dieser arbeitet die internationale Umweltschutzgruppe Conservation International, bekannt als CI, mit 4.500 Mitgliedern von Cecovasa zusammen, um sie als Fair Trade TM Kaffeebauern zu qualifizieren.

Fair Trade TM ist eine internationale Zertifizierung, die einen fairen Preis, Zusatzzahlungen und soziale Vorteile für Bauern garantiert, die ihren Kaffee in einer nachhaltigen und ökologisch verträglichen Weise erzeugen.

Starbucks fing an mit CI zu arbeiten, um das Programm zu unterstützen und wurde dann Cecovasa größter Fair Trade TM Einkäufer.

Conservation International betrachtet das Programm als Erfolg der Bauern und CI im Bemühen, den nahen peruanischen Nationalpark zu schützen.

Interview:

Die Käufe von Starbucks haben vielen kleinen Familien sofort geholfen – ihre wirtschaftliche Situation ist jetzt besser. Die Bildung hat sich verbessert, ebenso wie die Gesundheit und die Unterkünfte. Darauf achten wir, aber auf der anderen Seite helfen uns dieselben Erzeuger dabei, den Bahuaja Sonene National Park zu bewahren.

Erzähler:

Nicolas Cerezo und seine Frau Maria sind ein Teil des Cecovasa/ Conservation International Organic

Farmerstories: Peru



Fair Trade Programms. Sie verarbeiten jeden Tag während der Ernte frische Kirschen, waschen und sortieren die Bohnen sorgfältig, bevor sie sie zum Trocken auf einem speziellen Allwetter-Trockenbett ausbreiten.

Der getrocknete Kaffee wird durch tierische und menschliche Kraft über tückische Trampelpfade bewegt. Alberto Cahuanas Familie baut hier seit drei Generationen Kaffee an. Das Fair Trade TM Programm brachte ihnen bedeutende Veränderungen.

Interview:

In letzter Zeit sehen wir viele Veränderungen – eine Menge technischer Verbesserungen. In diesem Gebiet gibt es zahlreiche Projekte. Wirklich, Bauern haben sich verändert. Die Qualität des Kaffees hat sich verbessert und wir produzieren tatsächlich biologisch.

Erzähler:

Es dauert viele Stunden für die Mitglieder der Kooperative, um ihre Säcke in das Cecovasa Lager nach Putina Punco zu schleppen. Die Bohnen werden überprüft und ein Identifizierungsschild für den Erzeuger zertifiziert seinen Organic und Fair Trade TM Status.

Von hier aus wird der Kaffee mit LKWs nach Lima gebracht, um verarbeitet und versendet zu werden. Die Fahrt nach Lima dauert mehr als drei Tage und Nächte und führt durch das Tal und über die Altiplano.

Erzähler:

Im Cecovasa Lager in Putina Punco führen Schulkinder einen traditionellen Aymara Tanz auf, aber fügen dem Tanz ein Schmetterlingsthema bei. Sie feiern ihr kulturelles Erbe, während sie über ökologische Einzigartigkeit der Region nachdenken:

Das nahegelegene Naturreservat hat 1300 verschiedene Arten von Schmetterlingen und das Fair Trade TM Programm hilft, diese Legende zu bewahren.