

## Bienvido a la capital de lluvias: Wiwili

Hier in Wiwili ticken die Uhren noch immer etwas anders, des Öfteren fällt das Stromnetz aus, dafür regnet es heftiger als in anderen Landesteilen. Der Rio coco ist gut gefüllt und nur mit dem Boot kommt man von der einen Seite auf die andere Seite nach Wiwili de Jinotega, wo auch unser Kaffeepartner, die Kooperative „La Providencia“ liegt. Seit gut sechs Jahren impor-

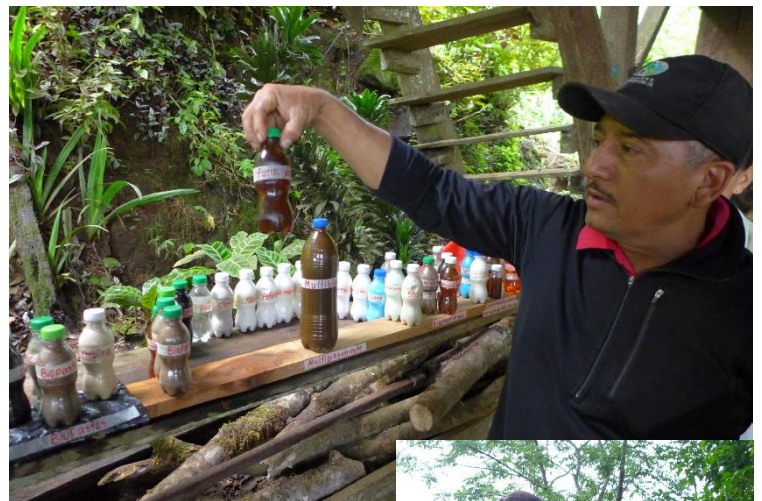


tieren wir Kaffee über die MITKA, unseren Dachverband, auch für den Heidelberger Partnerschaftskaffee. Ivania Calderon, die Geschäftsführerin, empfängt uns in der nagelneuen Cafeteria, deren Ausstattung durch den Partnerschafts-kaffee finanziert wurde, während das Gebäude mit Mitteln der Regierung instand gesetzt wurde. Der Grund war der Wunsch nach Vermarktungsmöglichkeiten für eine eigene Kaffeemarke, Arbeitsplätze für Kinder der

Kaffeebauern und auf lange Sicht die Einnahmemöglichkeiten durch den Betrieb der cafeteria.

In der Vergangenheit hatten wir den Ausbau von Infrastruktur für die Verarbeitung des Kaffees unterstützt: Nassverarbeitungsanlagen, Sammelbecken für die Schale der Kaffeebohnen (pulpa) zur Gewinnung von Humus (abono) und jetzt in der neuen Runde den Bau von Wassersammelbecken für 33 Mitglieder der Kooperative für eine Versorgung mit sauberem Wasser und Verarbeitung des Kaffees. Gleichzeitig werden die Quellen bepflanzt und dadurch das Wasser im Boden gehalten. Dadurch wollen die Bauern einen Beitrag zum Klimaschutz leisten, denn der Wandel macht sich auch hier bemerkbar.

Wie wertvoll diese Unterstützung ist, merken wir bei einem Vortrag des Agrartechnikers „Foxy“ Salomon, der uns seine Werkstatt zur Herstellung von „biofertilizantes“, natürlichen Düngern zur Stärkung der Pflanze und zur Abwehr von Schädlingen und Krankheiten herstellt. Bei einer praktischen Anwendung bei Kaffeebäuerin Carmenza de Jesus wird das Mittel gegen die roya, einer Pilzkrankung, mit Wasser angerührt und muss sich nun eine Woche durch den Sauerstoff fermentieren. Dann



wird sie es in ihren Pflanzungen ausbringen. Diese praktischen Schulungen vor Ort sind eine der Leistungen, welche die Kooperative für ihre Mitgliedern vor Ort leistet. Ohne diese Maßnahmen wären die großen Fortschritte im Kampf gegen Krankheiten im biologischem Kaffeeanbau undenkbar. Aber auch die Probleme durch den Klimawandel, der sich hier in früherer Reife der Kaffeekirschen durch die Auflösung der früher verlässlicheren Abfolge der Trocken- und Regenzeiten und







durch hohen Niederschlägen, auch zur späten Reifezeit ergibt. Am nächsten Tag besuchen wir Hipolito Mascado Lopez, der mit seiner Familie in Las Quebradas am Fuße des Kilambe vier manzanas Kaffee bewirtschaftet, ein weiterer Teil ist unberührter Bergwald mit Affen und Raubkatzen. Dass dies so bleibt, darauf legt er großen Wert, denn das Wasserbecken, das er aus der neuen Finanzierung, die hälftig auch vom

Heidelberger Umweltamt finanziert wird, speist sich aus einer Quelle im Bergwald. Im Sommer, wenn die Wassermenge abnimmt wird ihm dieses für die Versorgung des Hauses, wie auch für die Kaffeeverarbeitung wichtige Dienste leisten. Mindestens genauso wichtig ist allerdings die neue Nassverarbeitung, die er stabil aus Zement bauen will, nachdem die alte aus Holz baufällig geworden ist.



Dass Hipolito versucht im Einklang mit der Natur zu wirtschaften, merkt man im Haus und in der Pflanzung. Überall gedeihen Orchideen, Schmetterlinge flattern ums Haus, seine Frau arbeitet mit Kräutern und die Bäume, die er um die Quelle pflanzen will, zieht er ebenfalls selber.



Wie großartig und zugleich bedroht die Natur hier am Kilambe ist, zeigt sich auch beim Besuch von Ignacia Centeno auf ihrer Finca „Sinai“. Das Wasser rauscht nur so durch den Bergwald, allerdings ist es nicht zum Konsum zu gebrauchen. Verschmutzt durch die Einträge oberhalb wirtschaftender Bauern ist das Wasser durch organische Stoffe, das „Agua miel“ verunreinigt. Die Familie hat die vorgeschriebenen Klärbecken, wie das die Regierung eigentlich verlangt, angelegt. Die eigene Quelle wollen sie fassen und bepflanzen, dass sich das Wasser auch in der trockenen Zeit besser im Boden hält.



Zum Abschluss des langen Tages, meine Knie spielen nicht mehr mit, bekommen wir bei Pedro Pablo Cruz, dem Präsidenten von La

Providencia eine köstliche Hühnersuppe mit grandioser Aussicht. Was ein Tag mit Menschen voller Tatkraft, beeindruckenden Ideen und dennoch brauchen sie unsere Unterstützung als Konsumenten des Heidelberger Partnerschaftskaffees.

