

Nikolausgeschichte II



Mehr erreichen mit der Kakao-Kooperative

Friederike Peters ist mit dem Boot auf dem Fluss Napo unterwegs. Ihr begegnen immer wieder Lastschiffe, die große LKW und Rohre transportieren. Am Flussufer sind auch manchmal riesige Feuer zu sehen. Hier verbrennt Erdgas, das bei der Erdölgewinnung frei wird. Der Río Napo ist mit fast 1.500 Kilometern Länge der größte Fluss im Osten Ecuadors. Er fließt in den Amazonas. Friederike ist wieder einmal unterwegs, um einige Gemeinden am Flussufer zu besuchen. Dort leben die Kichwa-Indigenen des Napo-Flusses, die Naporuna.

Heute kommt sie nach Edén – das Paradies. Hier und in den Nachbargemeinden bauen die Menschen alles Mögliche für ihren Lebensunterhalt an: Kochbananen, Chontaduro (Pfirsichpalmen) und Maniok. Aus letzterer wird die berühmte Chicha zubereitet, ein Getränk, das bei keinem Fest und bei keinem Besuch fehlen darf. Seit einiger Zeit bauen die Naporuna auch Kakao an. Die Kinder in Edén wachsen mit dem Kakao auf. Jedes kleine Kind kennt die Bäume, begleitet die Eltern und hilft mit, wenn das Kakaofeld vom Unkraut befreit werden muss. Es weiß auch, wie man die Kakaokerne über dem Feuer trocknet und anschließend mahlt, um Kakao zum Trinken zu kochen. Die Kinder lieben am Kakao aber weniger die viele Arbeit als vielmehr das süße Fruchtfleisch, das man von den Kernen ablutschen kann wie ein leckeres Bonbon. Kakao als Getränk kennen sie vor allem von der Schulspeisung, die von der Regierung aus der Stadt geschickt wird und mehr Zucker und künstliche Vitamine und Geschmacksstoffe enthält als Kakao. In Edén gibt es wie überall am Fluss nur Rinder, die als Fleischlieferanten gezüchtet werden. Milchkühe zu halten, die in der Tropenhitze Milch produzieren, würde zu viel Kühltechnik und Energie brauchen, die nicht vorhanden sind.

Schokolade – „Was ist das denn?“, werden einige Kinder in Edén fragen. Andere erinnern sich: Da war doch zu Weihnachten letztes Jahr in der Plätzchentüte, die von der Erdölgesellschaft an die Kinder verteilt wurde, ein braunes Etwas in rotem Glanzpapier. Was aber diese Weihnachtsschokolade mit den Kakaobäumen auf ihrem Feld zu tun hat, ist schwer vorzustellen. Das Fruchtfleisch schmeckt doch so ganz anders. Friederike trifft sich heute wieder mit den Dorfbewohnern, die auch Kakao anbauen. Sie wollen miteinander eine Kooperative gründen: Wenn jeder der Kakaobauern für sich alleine wirtschaftet, wird kein gerechter Preis für ihren Kakao bezahlt. Wenn sie sich allerdings zusammenschließen, haben sie größere Möglichkeiten gegenüber den internationalen Schokoladenunternehmen. Das wäre echt der Hammer: gerechter Markt – gerechtere Preise!

Zurzeit ist diese Idee der Kooperative aber noch nicht leicht zu verwirklichen. Alle sind es gewohnt, für sich alleine zu denken, zu arbeiten und zu wirtschaften. Es ist schwer, sich zusammen zu tun und gemeinsam an einem Strang zu ziehen. Friederike kommt aus Deutschland. Doch seit über 20 Jahren lebt sie schon in Ecuador und arbeitet mit den Menschen dort zusammen: In vielen Gesprächen, Gemeinschaftsspielen und Überlegungen stellen die Naporuna immer wieder fest, dass sie nur gemeinsam stark sind. Bald wird fair gehandelte Schokolade aus dem ecuadorianischen Paradies auch in Deutschland zu essen sein – vielleicht sogar in Form eines Schokoladennikolaus. Das ist ein großer Schritt für die Menschen vom Fluss Napo. Sie werden damit ihre Lebensbedingungen verbessern können. **Könnte Friederike auch ein moderner Nikolaus sein?**