



Die Kaffeebauern



Kaffeepercours Station 2 SCHLEPPEN

Skript Teil 1

Motivation > ☞ **Info** > 5% des Ladenpreises für ein Pfund Kaffee sind der magere Anteil für den konventionellen Kleinproduzenten; davon kann kein Kleinbauer oder Kaffeepflücker vernünftig leben
 ☞ **an dieser Station** > Informationen zu Lebensbedingungen der Kaffeebauern, Anbauländern, Import und Export, Kaffeetransport etc.;
ca. 100 Mio. Menschen auf der Welt leben vom Kaffee

Anbauländer > ☞ **Frage** > nach der Herkunft des Kaffees
 * **Material** > Karte bzw. Globus, Zeigen der Länder
 Siehe auch Karten in Anlage 3.
 ☞ **Anteil an der Weltproduktion von Kaffee** > * *Hauptproduzenten*

- **Südamerika** (48 % der Weltproduktion)
 Brasilien* (größter Produzent), Kolumbien*, Peru, Venezuela
- **Mittelamerika** (17 % der Weltproduktion)
 Mexiko, El Salvador, Guatemala, Nicaragua, Costa Rica
- **Afrika** (20 % der Weltproduktion)
 Elfenbeinküste, Uganda, Äthiopien, Tansania, Burundi
- **Asien** (14 % der Weltproduktion)
 Vietnam*, Indien, Sri Lanka, Indonesien
- **Ozeanien** (1 % der Weltproduktion)

☞ **Rohkaffee-Ernte 1999** > Welt 6,47 Mio. t (etwa 100 Mio. Sack); Brasilien 1,6 Mio. t; Kolumbien 0,65 Mio. t; Vietnam 0,48 Millionen Tonnen
 ☞ **Rohkaffee-Ernte 2008** > Welt 7,74 Mio. t (etwa 119 Mio. Sack); Brasilien 2,7 Mio. t; Vietnam 1 Mio. t; Kolumbien 0,6 Mio. t; Indonesien 0,6 Mio. t
 ☞ **Rohkaffee-Ernte 2010** > Welt 7,98 Mio. t (etwa 120 Mio. Sack)

Abhängigkeit von Kaffee > ☞ **Diskussion** > Folgen der völligen Abhängigkeit mancher Entwicklungsländer vom Kaffeeexport (Kaffee als oft wichtigste staatliche Einnahmequelle)
 ☞ **Abhängigkeit von Kaffee-Export** > Uganda [95%], Burundi [86%], Ruanda [77%], Äthiopien [60%], El Salvador [57%], Kolumbien [51%] etc.
Land [Exportanteil]
 ☞ **Info** > starke Abhängigkeit der Exportländer insgesamt (brauchen Devisen aus Kaffeehandel für Know How, Maschinen, Erdöl etc.)

Schwanken der Kaffeepreise > ☞ **ein Kaffeesack** > enthält **60 kg Rohkaffee** (oder Kaffeekirschen), in Costa Rica 70 kg
 ☞ **Gegenwert für eine Lokomotive** > 1981: 12.900, 1992: 45.800 Sack Rohkaffee *[trotz jetzt steigendem Weltmarktpreis, ist die Situation heute wegen gestiegener Kosten für Fahrzeuge u.a. noch schlechter]*
 ☞ **Gegenwert für einen 7,5-t-LKW** > 1985: 6 t, 2001: 12 t Rohkaffee
 ☞ **Weltmarktpreis Arabica** > pro Pfund Rohkaffee 1977 2,30 \$; 1985 1,33 \$; 1992 0,46 \$; 1998 0,30 \$ (Preisverfall); 2002 0,60 \$; 2008 1,30 \$; 2011 2,40 \$ (in Spitzen sogar 3 \$)
 ☞ **Diskussion** > Folgen der Preisschwankungen (Verfall oder Steigen) bei gleichbleibenden/steigenden Produktionskosten (z.B. Verschuldung, Umweltzerstörung, Raubbau an Rohstoffen ...); sinkende Abnahmepreise trotz steigender Einkaufspreise (siehe Profite für Zwischenhändler und Konzerne) und gleichbleibender Produktionskosten



Kaffeeimport > ☉ **Frage** > nach Ländern, die den meisten Kaffee konsumieren
 📎 **die größten Kaffeeimporteure** > in **Millionen Sack pro Jahr (2001)**

1	2	3	4	5	6	7	8
USA	Deutschland	Japan	Frankreich	Italien	Spanien	England	Holland
14,1	10,2	6,2	5,4	4,8	2,8	2,8	2,7

Kaffeeimport > 📎 **Dauer der Schiffsreise** > 3–6 Wochen
 ☉ **Gespräch** > Gründe, warum Rohkaffee transportiert wird und meist keine Verarbeitung im Herkunftsland erfolgt (siehe Aroma, Kosten ...)
 📎 **pro-Kopf-Verbrauch** Deutschland > **7,6 kg pro Jahr** (oder anders berechnet ca. **150–160 Liter Kaffee jährlich**)
 📎 **Kaffeeinfuhr** nach Deutschland > pro Jahr 9 Mio. Sack im Hafen Hamburg und 5,6 Mio. Sack Rohkaffee in Bremen (davon verbleiben 10,2 Mio. Sack in Deutschland, Rest nach Österreich, Schweiz etc.)

Nach dem Pflücken > 📎 **Info** > Schleppen der Kisten/Säcke á 60 kg mit geernteten Kaffeekirschen aus unwegigem Hochland zum Maultier, dann zum LKW und zum Zwischenhändler bzw. Sammelstelle der Kooperative, von dort zum Hafen

Varianten > ☉ **Möglichkeiten** > des Lebens von Kaffeebauern: a) Tagelöhner, b) eigene Plantage oder c) Kooperative

Kooperativen > ☉ **Frage** > Begriffe Kooperative, Genossenschaft; Vorteile von Kooperativen
 📎 **Info** > Zusammenschluss zu kleinbäuerlichen Kooperativen sind **Dorf-gemeinschaften** mit vielen Vorteilen und der Möglichkeit des fairen Handels (mit Fairhandelsgesellschaften, die direkt vor Ort Kaffee abkaufen)

organisierte Kleinbauern in Kooperativen mit fairem Handel > * **Material** > siehe Anlagen Station 0, Prinzipien des fairen Handels
 ☉ **Gespräch** > Vorteile der Kooperativen mit fairem Handel sind u.a. ...

- **keine Monokulturen** (damit auch Ausweichen bei Ernteverlusten z.B. wegen Schädlingen oder Frost; Eigenversorgung mit Lebensmitteln möglich)
- **gesichertes Einkommen** wegen **garantierter Abnahmepreise** (Auskommen der Familien ganzjährig gesichert)
- **menschliche Arbeits- und Lebensbedingungen**
- Entfall von Börsen, korrupten Zwischenhändlern, Großgrundbesitzern
- **Entwicklungsprojekte** (Schulen, Krankenstationen, Dorfläden etc.)
- Kauf von Maschinen und LKW sowie Technologien etc.

unorganisierte Kleinbauern im konventionellen Handel > ☉ **Gespräch** > Nachteile der Kleinbauern im herkömmlichen Handel u.a. ...

- oft nur etwas Land gepachtet (meist fehlt die Fläche für Eigenversorgung mit Obst und Gemüse)
- sind auf (meist) korrupte Zwischenhändler angewiesen
- sehr arm (müssen nach Kaffeeerntesaison sich oft noch als Tagelöhner verdingen und kommen nur zur Bestellung der Felder und Ernte heim)

Vom Leben als
Tagelöhner >

🌀 **Frage** > Begriff Tagelöhner; Vermuten der Lebenslage

📎 **Info** > Plantagenarbeiter und Kleinbauern auf unterster Stufe des Sozialgefüges; stetige Ausbeutung der Tagelöhner durch Plantagenbesitzer

📎 **moderne Sklaverei** > miserable Lebensbedingungen in **Bolivien** ...

- ganze Familie arbeitet mit, dadurch keine Chance auf Bildung und somit keine Berufschance, dadurch keine Zukunftsperspektiven; kaum einer kann lesen oder schreiben
- Kinderarbeit; schon ab ca. 8 Jahren erstes selbst verdientes Geld, Tagesleistung 35 Pfund Kaffeeirschen (etwa 20 Centavos, also 20 Eurocents dafür); wird Soll nicht geschafft, muss das Kind am Folgetag für die gleichen 20 Centavos weiterarbeiten; Schleppen von 60-kg-Säcken über nassen lehmigen Boden ins Tal; schwere Pflückkörbe; viele Kinder sind chronisch krank und unterernährt; Kinder pflücken unten am Strauch
- Jugendliche schaffen 70 Pfund täglich und Erwachsene bis 200 Pfund Kaffeeirschen je Tag zu pflücken (Akkordlohn weit unter gesetzlichem Mindestlohn); Erwachsene pflücken an oberen Pflanzenteilen
- Verpflegung knapp und einseitig (Tortillas aus Maismehl, schwarze Bohnen, kaum Vitamine oder gar Fleisch)
- Arbeit beginnt um 3 Uhr und endet in der Dämmerung (18–20 Uhr)
- ganze Familie haust in kleiner Bretterhütte; Fehlen jeglicher Hygiene und kaum sauberes Trinkwasser sowie keine Toiletten
- viele Krankheiten (Fieber, Kopfschmerzen durch sengende Mittagshitze), aber kein Geld für Medikamente (oder Essen einsparen) oder warme Kleidung (siehe Hochland); extrem hohe Kindersterblichkeit
- scharfe Aufseher auf Plantagen (kein Strauch darf beschädigt werden, sonst Lohnabzug; Betrug beim Wiegen (siehe Unkenntnis)
- ist Erntesaison vorbei, ziehen Tagelöhner zur nächsten Plantage mit der ganzen Familie (auch Mais, Zuckerrohr, Bananen ...) oder auch Kokaplanlage oder Prostitution möglich
- bei schlechten Ernten finden nur wenige Arbeit; bei guter Ernte weniger Lohn (wegen sinkender Weltmarktpreise)
- Wanderarbeiter sind von gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen meist ausgeschlossen; Erntehelfer und Saisonkräfte finden oft gar keine Arbeit mehr (Grund: Verfall Weltmarktpreis und damit Wegfall von Arbeitsplätzen)

Geschichte >

* **Vorlesen einer Geschichte** > über das Leben von Plantagenarbeitern und ihrer Familien, siehe Anlagen 1–3

Teilnehmer-
tätigkeiten >

- * **Material** > Sand, Plastiktüten, Kaffeesäcke (auch Deko), Waage, Sackwaage
- * **Schleppen** > Schleppen von mit Sand gefüllten Kaffeesäcken mit 60, 40 und 20 kg Masse (letzterer für Schwächlinge)



Geschichte 1 ▶ *Der Sohn einer bolivianischen Indiofamilie, die zur Plantagenarbeit von zu Hause weggegangen war, erzählt (Auszüge):*

Wir waren gerade 2 Wochen auf der Finca, als mein kleiner Bruder an Unterernährung starb. Meine Mutter musste der Arbeit ein paar Tage fern bleiben, um ihn zu begraben. Zwei meiner Brüder sind auf der Finca gestorben. Felipe, den ältesten habe ich nicht einmal gekannt. Er starb, als sie vom Flugzeug aus die Kaffeeplantage besprühten, während die Leute noch bei der Arbeit waren. Er hat das Pflanzmittel nicht vertragen und ist gestorben.

Ich war erst acht Jahre alt, als mein Bruder Nicolás starb, und ich habe ihn sterben sehen. Er war der Jüngste von uns und gerade zwei Jahre alt geworden. Er weinte und weinte und weinte, und meine Mutter wusste nicht, was sie tun sollte. Er hatte einen ganz geschwollenen Bauch, weil er so unterernährt war. Schon seit dem ersten Tag auf der Finca ging es ihm sehr schlecht. Meine Mutter konnte sich aber auch nicht um ihn kümmern, weil sie sonst ihre Arbeit verloren hätte.

Zwei Wochen hat mein Brüderchen es ausgehalten, dann begann der Todeskampf. Wir wussten nicht, was wir mit ihm machen sollten. Außer uns arbeiteten nur noch zwei aus unserem Dorf auf der Finca, und die Übrigen auf verschiedenen anderen Plantagen. So fehlte uns der Zusammenhalt. Wir arbeiteten zwar in Gruppen, aber mit Leuten aus den anderen Dörfern, die wir nicht verstanden, weil Sie eine andere Sprache sprachen. Spanisch verstanden wir sowieso nicht. Wir konnten uns nicht verständigen, aber wir brauchten doch Hilfe. An wen sollten wir uns wenden? Niemand, dem wir von unserer Not berichten konnten. Dem Aufseher am wenigsten. Er hätte uns wahrscheinlich gleich davongejagt. Den Patron kannten wir nicht einmal. Meine Mutter war am Boden zerstört.



Geschichte 2 ▶ *Rettung für Franciscas Familie.*

Franziska Minaya ist 48 und baut ihre Kaffeesträucher unter den Baumkronen am Steilufer des Rio Ahubamba, 1900 Meter über dem Meer, an. Ihr Hochlandkaffee gehört zu den bestens Kaffees ganz Perus. Reichtum brachte er Francisca in den vergangenen Jahren jedoch nicht ein. Denn an der New Yorker Kaffeebörse wurden im Juni 2003 nur etwa 59 US – Dollar pro 100 amerikanische Pfund (45,36 kg) Kaffee Arabica gezahlt. Was nach Abzug der Selbstkosten ihrer Kooperative für Transport, Endschälung, Sortierung, Verpackung und Direktvertrieb übrig bleibt, wäre der Ruin für sie und weitere 407 Familien der Kaffeebauern – Kooperative Huadquiña gewesen.

Die Rettung kam durch den Fairen Handel. Statt der 59 US Dollar auf dem Weltmarkt garantiert der Faire Handel den Bauernkooperativen 126 US Dollar pro 100 amerikanische Pfund Arabica – Kaffee. Dank der verbesserten Einnahmen konnten Francisca und ihr Mann Leocardio ihre jüngste Tochter nun sogar auf die (teure) weiterführende Schule schicken. Aber auch sie beide und die anderen 3 Kinder haben durch das höhere Einkommen ein besseres Leben und können sich zwar keinen Luxus, aber doch all das leisten, was sie zum guten Auskommen brauchen.

Geschichte 3 ▶ *Ein Kooperativen-Porträt.* (Quelle: TransFair e.V.)

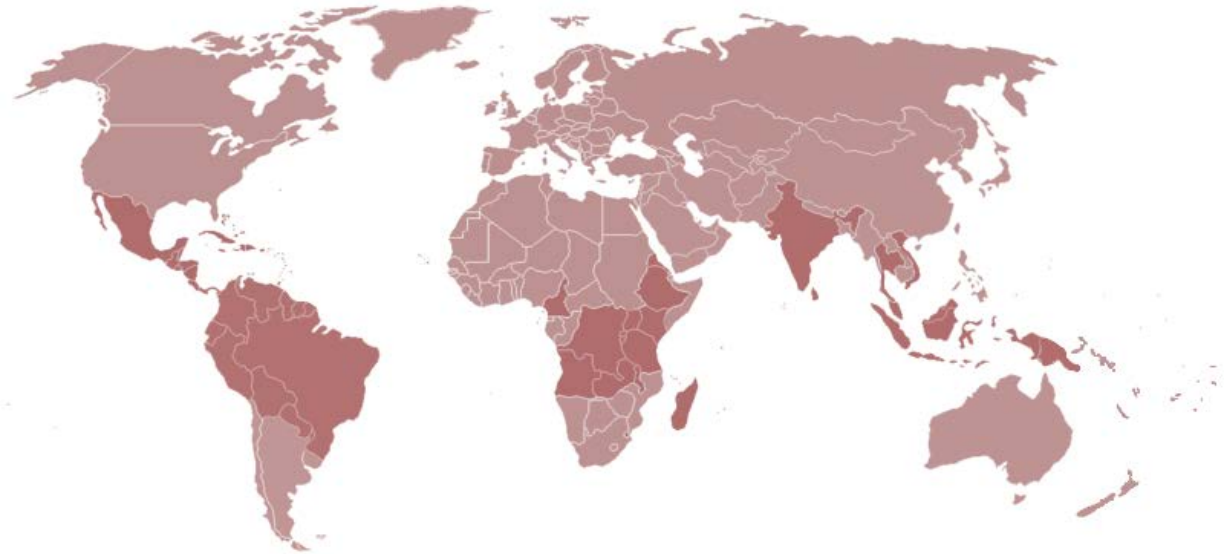
Die alte Maya-Kultur in Mittelamerika, mit ihren monumentalen Bauten und gemeinschaftlicher Lebensweise, fasziniert heute Millionen von Menschen. Die Maya waren aber auch geschickte Bauern, die Pflanzen wie Kakao, Kürbis und Mais anzubauen wussten. Mit ihren ländlichen Traditionen verbunden, produzieren die Nachfahren der Maya heute erstklassigen Kaffee.

Seit über 20 Jahren ist die Genossenschaft Asociación Chajulense im Hochland von Guatemala tätig. Der Kaffee, den die Maya hier anbauen, ist Fairtrade-zertifiziert und zu 100 Prozent biologisch. Den Maya-Indianern ist die Heiligkeit der Erde sehr wichtig. Pestizide und Kunstdünger sind hier per gemeinsamen Beschluss verboten. Von Anfang an arbeiteten viele Frauen in der genossenschaftlichen Kaffeeproduktion mit. Auch heute ist das so, ihre Zahl hat sich sogar verdoppelt. Ihr Lohn trägt zum Einkommen der Familien bei außerdem können die Frauen das Geld auch in eigene Geschäftstätigkeiten investieren, wie zum Beispiel in die Herstellung von Textilien: Die Maya sind berühmt für ihre Webkunst. Mit ihr verbindet sich eine lange indianische Tradition.

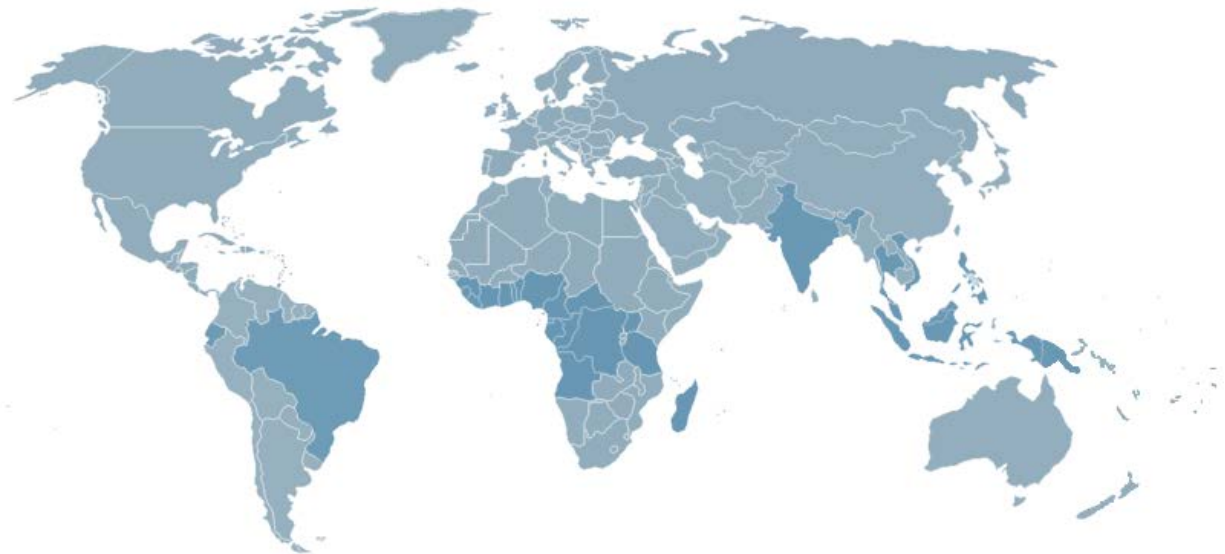
Juana Hu Mateo arbeitet in Weberei der Genossenschaft Chajulense: „Durch die Arbeit in der Kooperative und die Fairtrade-Kaffeeproduktion war es uns Frauen möglich, ein eigenes Geschäft aufzumachen. Wir stellen vielfältige Textilien her, schöne Stoffe, auch Taschen und andere Dinge. Mittlerweile können wir diese auch exportieren. Das hat unsere soziale Entwicklung sehr gefördert.“



Arabica Anbauländer



Robusta Anbauländer



**Kaffee Produktionszahlen > 2008**

(Quelle: wikipedia.de)

Ernte in Tonnen gerundet

Weltproduktion (2007)	7,74 Mio. t
Weltproduktion (2010)	7,98 Mio. t <i>[das sind etwa 120 Millionen Sack á 60-70 kg]</i>
Brasilien	2.791.000 t
Vietnam	1.056.000 t
Kolumbien	689.000 t
Indonesien	683.000 t
Äthiopien	273.000 t
Mexiko	266.000 t
Indien	262.000 t
Guatemala	255.000 t
Peru	226.000 t
Honduras	218.000 t

Kaffee Produktionszahlen > 1999***Ernte in Tonnen***

Weltproduktion (1999)	6 476 250 t
Brasilien	1 630 140 t
Kolumbien	648 000 t
Vietnam	486 831 t
Indonesien	455 119 t
Elfenbeinküste	365 000 t
Mexiko	303 191 t
Indien	265 000 t
Äthiopien	232 020 t
Guatemala	200 000 t
Uganda	198 000 t
Honduras	164 136 t
Costa Rica	147 000 t
Peru	144 950 t
El Salvador	143 800 t
Philippinen	121 260 t