

Das Wunder von San Martín

Wo im Tropengürtel im Nordosten Perus einst der Kokastrauch, die Drogenmafia und Terror das Land beherrschten, wird heute nachhaltiger Kakao angebaut. Von Oliver Ristau

SAN MARTIN. Adan Rivera packt die Zweige mit beiden Händen. Ein kräftiger Ruck und er hat die Blätter abgestreift. "So geht das mit der Kokaernte", sagt er und lacht. Der Strauch ist nicht viel höher als er selbst, unscheinbar wächst er hier zwischen Bananenstauden und Kakaobäumen. Rivera lässt die Blätter achtlos auf den Boden fallen, denn er erntet schon lange keine Koka mehr. "Dieser Kokastrauch ist übrig geblieben, der einzige weit und breit."

Früher, noch vor zehn Jahren, war das anders. "Da wuchs in **San** Martín Koka bis zum Horizont", erinnert sich der Vierzigjährige. Früher, das war die Zeit der Gewalt, der Willkür und des Reichtums der Wenigen, als in der Region im Nordosten Perus zwischen Anden und Amazonas ein Staat im Staate existierte, beherrscht von der Drogenmafia und beschützt vom Terror der marxistischen Guerilleros des "Leuchtenden Pfads", des Sendero Iluminoso. "Wir waren noch Kinder", erzählt Rivera. "Eines Tages standen wir mit der Familie und Freunden auf der Straße, als ein Lieferwagen anhielt und Uniformierte heraussprangen. Sie packten ein paar Männer, sperrten sie in den Laderaum und fuhren davon. Einige Tage später fand man ihre Leichen - die Hände waren abgeschnitten." Warum, weiß er nicht, nur wer das tat. "Die waren vom Sendero".

Die Organisation, die im Tropengürtel an der Ostflanke der peruanischen Anden ihren Marsch auf die Hauptstadt Lima plante, misstraute den Bauern, führte immer wieder blutige Exempel an den "Konterrevolutionären" durch. "Damals gab es keine Sicherheit, ich hatte immer Furcht auf die Straße zu gehen", sagt Rivera. Und die Großgrundbesitzer mit ihren riesigen Kokaanwesen nutzten den rechtsfreien Raum aus. "Ich kannte jemanden, der wie ich als Tagelöhner auf einer Plantage gearbeitet hatte. Der Eigentümer weigerte sich, ihn für seine Arbeit zu bezahlen. Kokaanbau war illegal. Polizei und Richter gab es nicht. Zu wem hätte er gehen können?" Also habe er dem Junker aufgelauert und ihn erschossen. Und dann? "Kam die Familie des Großgrundbesitzers und ließ ihn umbringen."

Die Zustände des Terrors sind der Hauptstadt trotz eintausend Kilometer dazwischen nicht verborgen geblieben. Doch die bis 2001 amtierende Regierung unter dem Autokraten Alberto Fujimori hat wenig dagegen getan. Im Gegenteil: einer der engsten Berater des Präsidenten, Geheimdienstchef Vladimiro Montesinos, mischte im Drogengeschäft kräftig mit, unterhielt direkte Verbindungen zu Kolumbiens Drogenbaron Pablo Escobar. "Von den achtziger bis zur Mitte der Neunzigerjahre des letzten Jahrhunderts war Peru der weltweit größte Koka-Produzent", sagt Fernando Rey, Direktor der peruanischen Antidrogen-Kommission Devida, die seit der Demokratisierung 2002 Peru vom Kokaweg abbringen soll. Die Organisation sitzt in einem unscheinbaren Hochhaus in Limas Geschäftsviertel Surco, eine Dreiviertelstunde vom Zentrum entfernt. Soldaten bewachen den Eingang. Ohne Personenkontrolle lassen sie niemanden durch. Drinnen herrscht rege Betriebsamkeit. Mitarbeiter rufen sich über Tische Informationen zu, Telefone klingeln, Computer summen. Rey weiß, dass der Job, die heimische "Kokabranche" zu zerschlagen, ein fast aussichtsloses Unterfangen ist. Auch wenn Kolumbien dem Land den zweifelhaften Rang als Koksation Nummer Eins abgelaufen hat. Zusammen mit Bolivien bilden die Nachbarn immer noch das goldene Dreieck der internationalen Kokainmafia. Doch während im abgelegenen Südosten Perus der Kokaanbau munter weiter geht, ist der Wandel in der Provinz **San** Martín, der einst bedeutendsten

Kokaregion der Welt, gelungen, der Strauch bei vielen Menschen fast nur noch in der Erinnerung präsent. Rey spricht vom "**Wunder** von **San** Martín".

Statt Koka wie früher liefert die Region heute mit 12 000 Tonnen ein Drittel des peruanischen Kakaos. Peru ist die zwölftgrößte Kakaonation der Welt, bei Biokakao hinter der Dominikanischen Republik die Nummer Zwei. Rey zitiert aus einer internationalen Studie über den Wandel in **San** Martín: "Die Armutsrate hat sich in den letzten zehn Jahren von 70 auf 31 Prozent verringert." In keiner anderen Region des Andenstaates sei die Wirtschaft kräftiger gewachsen. Neben staatlichen Investitionen in Schulen, Straßen und Sicherheit liege das an der boomenden Agrarproduktion. Die landwirtschaftlich genutzte Fläche habe sich verdoppelt. Die Bauern pflanzen heute Kaffee, Kakao, Reis und Palmen an, profitieren von teils deutlich gestiegenen Weltmarktpreisen. Auch die EU ist seit ein paar Jahren als Finanzier dabei, hat bisher 36 Millionen Euro in die Region gepumpt, um Koka durch Kakao zu ersetzen. Der Devida-Direktor kennt die Motive der Europäer: "Die Drogen-Routen verändern sich. Peruanisches Kokain, das früher in die USA ging, wird heute über Brasilien und Afrika vor allem nach Europa eingeschleust." Im Gegenzug ziehen sich die USA aus Peru zurück, kümmern sich vor allem um Kolumbien. Das war vor 15 Jahren noch anders, wie sich Adan Rivera erinnern kann: "Die Amerikaner haben Flugzeuge geschickt, die Chemikalien über den Kokafeldern ausstreuten. Überall lag auf den Blättern und dem Boden weißes Pulver." Mit dem täglich nieder gehenden tropischen Regen sei das Gift tief in die Erde eingedrungen. "Für drei Jahre wuchs überhaupt nichts mehr."

Dennoch ist Rivera heilfroh über den Wandel, denn mit der Koka ist auch die Gewalt verschwunden, heute können seine zwei kleinen Kinder in Frieden aufwachsen und zur Schule gehen. Er ist stolz auf seinen Job als Vorarbeiter auf einer großen Bio-Kakaopflanzung bei **San** José de Sisa, einem Landstädtchen im Nordwesten der Provinz, rund eine Stunde von der Regionalhauptstadt Tarapoto entfernt. Sie gehört der deutschen Firma Forest Finance. Mit ruhigem Ton leitet er die Arbeiter an, die kleine Setzlinge in Reih und Glied auf ehemalige Kokafelder pflanzen. Keine Chemie, nur natürlicher Dünger, das gefällt ihm: "Die Natur hat durch Koka genug gelitten."

Nicht jeder Bauer ist damit so zufrieden. Auf dem Nachbargrundstück rackern sich Juan Quintos und sein Sohn in der Mittagshitze ab, um ein neues Feld zu bestellen. Quintos steht der Schweiß auf der Stirn, mürrisch vertreibt er Insekten. Als er aber nach den Zeiten des Kokaanbaus gefragt wird, leuchten seine Augen: "Da landeten hier und da drüben die Propellerflugzeuge." Seine Arme rotieren und zeigen in verschiedene Richtungen. "Amerikaner, Kolumbianer, Russen und Panameños kamen mit Koffern voller Geld, um uns Koka abzukaufen." Ob es nicht schade wäre, dass diese Zeit vorbei ist? Quintos zuckt mit den Schultern: "Die Zeiten ändern sich", sagt er lapidar. "Jetzt bauen wir Kakao an".

Der Huallaga ist ein breiter Fluss, manchmal träge, manchmal reißend bahnen sich die braunen Fluten ihren Weg durch **San** Martín in Richtung Norden, wo sie in den Rio Marañon einmünden, dem Quellfluss des Amazonas. In seinen abgelegenen Neben- und Hochtälern wird trotz aller Antidrogen-Erfolge immer noch Koka angebaut, treiben versprengte Reste des Sendero ihr Unwesen. Dort rückt auch heute noch Militär aus, um Kokafelder mit Stumpf und Stil auszureißen und illegale Kokainlabors hoch zu nehmen.

Deshalb ist die 500 Kilometer lange Fahrt von Tarapoto flussaufwärts bis zur Biokakao-Metropole Tingo María keinesfalls ungefährlich. Ein US-Reiseführer zählt die Strecke zu den "am wenigsten zu empfehlenden Straßen Perus". Für die Landschaft, die vorüberzieht, gilt das kaum: Flussschluchten aus weißem Fels, gesäumt von immergrünem Tropenwald wechseln sich mit Feldern ab, auf denen Papaya, Reis und Palmen wachsen. In der Ferne, am Horizont gen Westen, erstreckt sich das Band der Anden. Über allem zieht die gleißende Sonne ihre hohe Bahn, bis der Himmel sich am Nachmittag verdunkelt und sintflutartig Regen fallen lässt. Doch die Straßensperren der Ronda Campesina erinnern daran, dass hier kein Paradies für Naturfreunde ist. Bewaffnete Bürger, manche in Uniform, bewachen die wenigen Straßen, die es hier in der Abgeschiedenheit gibt, vor Übergriffen, haben kleine Camps zum Unterstellen

aufgebaut. Über die Straße gespannte Ketten bringen die Autos zum Stehen, so wie auf der Geröllpiste, die sich Nationalstraße Nummer 5 nennt, kurz vor der einstigen Kokain-Hochburg Tocache. "Wir sorgen für die Sicherheit auf den Straßen", sagt dort der 16-jährige Joaquín aus dem Flussdorf Balsayacu mit dem Gewehr im Anschlag. Er steht vor einer gelben Fahne, die einen Kämpfer im Scherenschnitt zeigt. Er trägt Jeans, eine bunte Trainingsjacke und Turnschuhe. Er bittet um Geld. "Jeder Autofahrer gibt uns ein bis zwei Sol, um uns dabei zu unterstützen", sagt er und schließt die Hand über den Münzen. Das sind umgerechnet 0,75 bis 1,5 Euro. Die "Bauernkomitees" sind ein Relikt aus den Zeiten des Terrors, gegründet, um sich in Abwesenheit der Staatsgewalt gegen die Willkür des Sendero und der Kokainmafia wehren zu können. Ein eigenes Gesetz hat die Ronda legitimiert, polizeiliche Aufgaben zu übernehmen.

Auch 200 Kilometer flussaufwärts, in der 55 000-Einwohner-Stadt Tingo María in der Region Huanoco, blühte vor zehn Jahren vor allem eine Pflanze: der Kokastrauch. Dabei ging es nicht nur um den Verkauf der Blätter. "Viele Bauern unterhielten ihr eigenes Labor, stellten aus den Kokablättern mit Hilfe von Chlor und Benzin die weiße Kokapaste her", sagt Francisco Rodriguez. Er stammt aus dem Dorf Huayhuantillo, das für eine der größten Biokakao-Kooperativen Lateinamerikas den Rohstoff liefert. Alle 70 Familien des Dorfs haben in den letzten Jahren von Koka auf Bio-Kakao umgesattelt, so wie die meisten der rund 2 000 Kooperativen-Mitglieder. Wie Rodriguez haben sich viele ehemaligen Kokabauern zu Experten für organische Kakao entwickelt und produzieren jährlich mehr als tausend Tonnen.

"Die Zeit des Wechsels ist hart. Er dauert ein paar Jahre, Kakao ist anspruchsvoller und bringt weniger als das Koka ein. Doch dafür ist das Geschäft legal und sicher", sagt er. In Huayhuantillo sind die Folgen des Wandels offensichtlich. Es gibt eine neu gebaute Grundschule und Spielgerüste, einen großen gepflegten Rasen-Dorfplatz mit Holzbühne für die Fiestas, ein paar einfache Steinhäuser und Kakaopflanzungen drum herum. Kein Müll auf den Straßen, die Häuser sind an Sickergruben für die Abwässer angeschlossen - kein Vergleich mit den Dörfern und ihren armseligen Stelzenhütten, durch die man auf den Wegen bis zur Hauptstraße fährt, mit schmutzigen halbnackten Kindern, die auf dem lehmigen Boden spielen. "Die bauen immer noch Koka an", sagt er hinter vorgehaltener Hand. Die Kooperative hilft dabei, den immer noch kargen Lebensstandard der Kakaobauern zu heben. So zahlt sie den Bauern nicht nur einen Zuschlag auf den regulären Weltmarktpreis - im vergangenen Jahr 50 US-Cent je Kilo. Sie sorgt auch für kostenlose Gesundheitsversorgung und hilft beim Schulbesuch der Kinder - Grundprinzipien des fairen Handels.

Die Bauern hier sind stolz, dass sie den Wechsel geschafft haben. Statt illegaler Ware, dauerndem Stress mit Kokaaufkäufern, Terroristen und dem Militär lassen sie heute einen hochwertigen Rohstoff wachsen, der international begehrt ist. Die Kooperative exportiert die Ware weltweit, etwa für Edel-Chocolatiers in der Schweiz und Belgien. In Deutschland zählen die Fair-Trade-Organisation GEPA und die Ökolebensmittelkette Naturland zu den Kunden. Rund ein Viertel des für ihre Schokolade benötigten Kakaos kauft die GEPA bei den einstigen peruanischen Drogenproduzenten ein. Unter Schokoladenexperten gilt lateinamerikanischer Kakao als der edelste weltweit, geschmacklich dem Massenkakao aus Afrika, der drei Viertel des Weltmarkts ausmacht, überlegen. Kein **Wunder**, denn Südamerika ist die Heimat des Kakaos, einer Frucht, die schon vor 5 000 Jahren von Mayas, Azteken und Inkas angebaut wurde.

In der Plantage von Huayhuantillo ist es schattig und feucht. Stechfliegen sind auf der Jagd. "Das ist Wildkakao", sagt Francisco und zeigt auf die grünen wie Rugbybälle geformten Früchte, die aus einem der Bäume wachsen. "Der ist geschmacklich der Beste, weniger Bitterstoffe, wenig Säure." Er stammt aus dem Regenwald, wo die zwei bis drei Meter großen Bäume ursprünglich in Gemeinschaft mit anderen Bäumen gedeihen, die ihnen Schatten spenden. Denn die Frucht mag keine direkte Sonne "Doch die Erträge bei den Wildsorten sind geringer, und die Früchte anfälliger für Krankheiten." Deshalb werden die meisten Jungpflanzen in der Baumschule mit einem Klon gepfropft, der beide Nachteile ausgleichen soll. Dennoch verlieren die Dorfbewohner rund ein Drittel ihrer Ernte, weil sie nicht mit Chemie dagegen halten.

"Das müssen wir beim Bioanbau in Kauf nehmen", sagt Rodriguez ohne Bedauern. Jede Sorte hat ihre eigene Farbe, deshalb sieht man an den Stämmen Kakaofrüchte in einem bunten Spektrum von grün über gelb bis rot. Mit einem Messer schneidet er eine gelbe Frucht ab und öffnet die Schale. Drinnen sitzen wie lichtempfindliche Geschöpfe die von einer weißen Fruchtschicht überzogenen dunklen Bohnen. Die weiße Schicht lässt sich wie bei einem Bonbon ablutschen, ist süß und schmeckt nach exotischen Früchten. Bei der Fermentation, dem ersten Verarbeitungsschritt nach der Ernte, zieht der Saft in die Bohnen, verdunstet oder wird für Kakaoschnaps verwendet. "Die Bohnen trocknen wir danach vor unseren Häusern. Dann holt sie die Kooperative ab." In deren Fabrik in Tingo Maria wird aus dem Rohkakao das weiße Kakaofett und das dunkle Kakaopulver gewonnen, die Rohstoffe jeder Schokolade, die die Organisation weltweit vertreibt. Sie stellt auch eigene Schokolade her. Rodriguez hat eine Packung mitgebracht und bricht ein Stück heraus. Sie schmilzt auf der Zunge und lässt den Gaumen applaudieren. "Das ist der Geschmack von gutem Kakao" - und von Freiheit und Frieden. Er lacht zufrieden. Der Kokastrauch, das weiß er, hatte ihnen das nie bieten können.

Bildunterschrift:

Kakaobauer Francisco Rodriguez zeigt Früchte. Ristau

istockphoto

Kasten:

Einst war Peru der weltweit größte Koka-Produzent - die Zeiten sind vorbei

Seit 5 000 Jahren gibt es ihn - Kakao aus Lateinamerika gilt als der edelste der Welt

Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Rundschau

Alle Daten und Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwendung ist nur zum eigenen dienstlichen Gebrauch möglich. Nicht gestattet sind insbesondere jegliche Weitergabe an Dritte, Vervielfältigung sowie mechanische und oder elektronische Speicherung. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts der Beiträge besteht keine Haftung und Gewährleistung.