

Aachen, den 16. April 2012

Liebe Engagierte und Interessierte
in Sachen Ökumenische Schokoladenaktion Aachen 2009/10,

Mitte März 2012 ist eine dreiköpfige Gruppe aus Aachen und vom Niederrhein nach Ecuador gereist, um Elsa Papa Condo, Alfredo Tangoy Yumbo und Friederike Peters zu besuchen, die wir von dort für das Aachener Hearing „Schokolade – ein Produkt mit sieben Siegeln“ im November 2010 eingeladen hatten. Als einer der Ecuadorreisenden sende ich hier einige Informationen über den Stand der Dinge dort.

Unser Aufenthalt im Osten Ecuadors begann in der Provinzhauptstadt Coca, die offiziell Puerto Francisco de Orellana heißt, aber nie so genannt wird. Sie liegt in der Provinz Orellana am beginnenden Unterlauf des Río Napo, in den dort der Río Coca mündet. Am weiter östlichen Unterlauf des Napo leben Elsa und Friederike. Als Boomtown ist Coca eine rasant wachsende Stadt, die ihren Neureichtum v. a. dem Erdöl und der Geldwäsche im Dreiländereck Ecuador-Kolumbien-Peru verdankt (letzteres auf ecuadorianischem Gebiet, wo der US-Dollar Landeswährung ist, besonders lukrativ).

Coca ist auch der Bischofssitz des Apostolischen Vikariats (Vorform eines katholischen Bistums) Aguarico, für das Friederike als von der Bethlehem Mission Immensee entsandte Fachkraft arbeitet. Ihre Hauptaufgabe ist die Stärkung und Begleitung der von Vikariat und Staat organisierten Fernschule im äußersten Osten der Region, dem Kanton (Kreis) Aguarico, in dem auf einer Fläche von knapp 11.500 km² etwa 5.000 Menschen leben, also weniger als 3 pro km². Die Fernschule bietet die einzige Möglichkeit für die Menschen, vor Ort einen über die Primarschule hinausgehenden Schulabschluss zu erlangen. Das Apostolische Vikariat Aguarico ist flächenmäßig nahezu identisch mit der Provinz Orellana und mit 28.000 km² etwa so groß wie Nordrhein-Westfalen ohne das Gebiet des Bistums Aachen. Im Osten der Provinz sind die Flüsse die einzigen Verkehrswege.

Samona und Elsa

Von Coca fuhren wir eine Halbtagesreise mit dem Boot nach Samona. Die Tourismus-Kooperative der Dorfgemeinschaft dort unterhält die Samona-Yuturi Lodge, in der wir einige Tage Gäste waren. Die Lodge liegt in einem einzigartigen Lagunen-Labyrinth von kleinen Flussarmen im Regenwald, die teilweise in Moor übergehen. Dementsprechend gibt es dort schwarzes Wasser. Die Tourismusgruppe hat bereits Buchungen von nationalen und internationalen Gästen zu verzeichnen und bietet einen auch aus europäischer Sicht und angesichts der schwierigen Infrastruktur beachtlichen Standard. Strom wird durch eine kleine Solaranlage erzeugt. Nach wie vor wartet die Kooperative auf die beantragte Vereinseintragung und die formale Anerkennung des Tourismus-Ministeriums und des Ministeriums, das für alle Angelegenheiten der indigenen Bevölkerungsgruppen zuständig ist. Zurzeit behilft man sich damit, dass die indigene Dorfgemeinschaft, die bereits als Verein anerkannt ist, die Rechnungen ausstellt.

Ein wesentlich größeres Problem ist der Schatten der Vergangenheit: Die heutige Samona-Yuturi Lodge existierte bereits in früheren Jahren unter dem Namen Yuturi-Lodge als Unternehmen eines Ecuadorianers, der die Einheimischen wegen ihrer Ortskenntnisse zwar einstellte, sie aber mit Handlangerdiensten und niedrigen Löhnen abspeiste. Nach einiger Zeit entschied die Dorfgemeinschaft, die Verträge zu kündigen, worauf sich der Unternehmer zurückzog. Inzwischen hat er anderswo im ecuadorianischen Amazonasgebiet eine neue Lodge eröffnet, nutzt aber weiterhin den Namen ‚Yuturi Company‘ für sein Unternehmen und wirbt nach wie vor mit Bildern der Yuturi Lodge. Derzeit wird versucht, in Gesprächen zu klären, ob der Ortsname, der ja in erster Linie dem Dorf Yuturi, einem Ortsteil von Samona, und seiner Bevölkerung gehört, weiter von dem andernorts tätigen Unternehmen genutzt werden darf - ein Prozess, der sich noch Jahre hinziehen kann. Hauptaufgabe der Gruppe von Samona wird es sein, eine bessere Öffentlichkeitsarbeit, v. a. Internetpräsenz aufzubauen (die die Yuturi-Aufrufe im Netz nicht automatisch beim ehemaligen Unternehmer landen lässt). Ein Schritt dazu ist, dass ein Aufenthalt in der neuen Samona-Yuturi Lodge über das Aachener Reisebüro Accept Reisen (www.accept-reisen.de), das auf sanften Tourismus spezialisiert ist, buchbar ist.

Unser zweites Quartier in Samona war Elsas Haus, das direkt am Napo liegt. Alle Familien eines Ortes wohnen kilometerlang aufgereiht am Flussufer und haben ihre Finca und Nutzwald hinter dem Haus, umgeben von Regenwald. Die Mischkulturen von Elsa und ihrem Mann Bolívar mit Kakaobäumen und vielen anderen Nutzpflanzen bekamen wir ebenso präsentiert wie die Kühe, die Hühner- und die Wasserschildkrötenzucht. Und natürlich kamen auch die Zutaten für die Mahlzeiten aus eigenem Anbau.

Am Dorfzentrum Samona, nicht weit von Elsas Haus, das (wie bei fast allen kleineren Orten am Fluss) aus einem Geviert von öffentlichen Gebäuden mit einer großen Rasenfläche in der Mitte besteht, liegt die in Eigenleistung erbaute Fabrikationshalle der Schokoladenkooperative von Samona.

Am Tag unseres Besuches dort fand der dritte Testlauf mit einem geliehenen Generator statt. Die Gruppe hat bislang eine von vier notwendigen Genehmigungen erhalten: die Eintragung ins Vereinsregister. Es fehlen noch die Anerkennung des Vereinsvorstandes, deren Eintreffen der Gruppe (seit Wochen) für die nächsten Tage versprochen wurde, die Registrierung als Gewerbebetrieb und die Abnahme vom Gesundheitsamt. Jeder dieser Anträge ist mit einem enormen Aufwand verbunden und kann nur in der Hauptstadt Quito entschieden werden. Dass es nur in größeren Orten Fotokopierer und Telefonverbindungen und keine flächendeckend funktionierende Post gibt und dass der einfache Weg vom Kanton Aguarico nach Quito eine mehrtägige Reise bedeutet, scheint den bürokratischen Apparat in der Hauptstadt nicht weiter zu interessieren. Und da dieser bürokratische Apparat alles andere als effektiv arbeitet, vergeht zwischen jeder Antragstellung und der Genehmigung mindestens ein halbes Jahr. Deshalb hat jede Organisation oder Firma, die es sich eben leisten kann, ein eigenes Büro in Quito (so auch das Apostolische Vikariat Aguarico und alle anderen ecuadorianischen Bistümer), die nur mit der Abwicklung der dort zu erledigenden Verwaltungsangelegenheiten beschäftigt sind.

Das Verhalten des (ebenfalls in Quito sitzenden) ecuadorianischen Länderbüros der UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO der Schokoladengruppe Samona gegenüber ist ein trauriges Beispiel für die Schattenseiten internationaler Entwicklungszusammenarbeit. Die FAO lieferte, wie schon bekannt, vor mehreren Jahren Maschinen zur Kakaobohnenverarbeitung nach Samona. Weil theoretisch jede Dorfgemeinschaft in Ecuador einen öffentlichen Generator hat, wurde der Gruppe kein eigener Generator zum Antrieb von Maschinen und Kühlzelle finanziert. In der Praxis funktionieren diese Dorfgeneratoren aber so gut wie nie. Im Fall von Samona endete der letzte Besuch des öffentlichen Wartungsdienstes kurz vor unserem Besuch einmal mehr damit, dass der Generator nicht in Gang kam. Das verwundert nicht angesichts der Tatsache, dass das Wartungspersonal für seine Aufgabe unzureichend oder gar nicht ausgebildet ist. Als die Samonagruppe vor über einem Jahr die Maschinen auspackte, um mit geliehenem Generator erstmals einen Testlauf durchzuführen, stellte sich - lange nach Ablauf von Garantiefristen - heraus, dass das von der FAO Gelieferte entweder falsch oder gar nicht funktionierte. In der Mühle für die gerösteten Bohnen lief die Spirale gegenläufig, so dass die entstehende Paste die Maschine verstopfte, anstatt vorne herauszukommen. Dem Improvisationstalent und handwerklichen Geschick der Gruppenmitglieder ist es zu verdanken, dass die Maschinen trotzdem zumindest eingeschränkt ans Laufen kamen. Im Frühjahr 2011 versprach die FAO doch noch die Finanzierung eines Generators für Mitte des Jahres. Daraufhin beschloss die Samonagruppe, das Spendengeld aus Deutschland für die Beträge in bis zu vierstelliger Eurohöhe pro Genehmigungsverfahren und für weitere Startfinanzierungen bei der Produktion zu nutzen, um die Lieferung des FAO-Generators nicht zu gefährden. Nach einem weiteren Dreivierteljahr des Wartens auf den zugesagten Generator beschloss die Kooperative im Januar 2012, sich nicht länger von der FAO handlungsunfähig machen zu lassen und weitere Testläufe mit einem geliehenen Generator durchzuführen. Mit einem Teil des Geldes aus Deutschland, das derzeit bei der ortseigenen Kreditkasse, bei der auch Elsa mitarbeitet, eingezahlt ist, sollen also zunächst die Genehmigungsverfahren finanziert werden, denn ohne Genehmigungen kann kein regulärer Vertrieb starten. Schon Mitte 2011 verkaufte die Samonagruppe ihre Kakaopaste aus dem ersten Probelauf auf einer regionalen Handelsmesse in Coca. Die FAO nutzte dies, um den Erfolg „ihres“ Projektes zu dokumentieren. Da dank Elsas und Friederikes Informationspoli-

tik aber wohl doch bei einigen FAO-Mitarbeitern/innen so etwas wie ein schlechtes Gewissen darüber aufkam, dass Naporunas aus Samona in Deutschland über das nicht funktionierende Projekt berichten, sagte die FAO einen Berater zu, der ab Mitte 2011 in drei Monaten dafür sorgen sollte, dass die zweite der vier Genehmigungen erteilt wird. Der Berater stellte auch die notwendigen Dokumente zusammen, der Antrag kam aber laut zuständigem Ministerium nie dort an. Und da die FAO keinen weiteren Handlungsbedarf sah und auch die Kontaktdaten ihrer Honorarkraft nach Vertragsende nicht herausrückte, blieb der Gruppe aus Samona nichts anderes übrig, als noch einmal alle Dokumente zusammenzustellen und den Antrag Anfang dieses Jahres nochmals in Quito abzugeben. Auf diese Genehmigung des Vereinsvorstandes wartet die Gruppe zurzeit.

Entsprechend ihrer indigenen Kultur sind die Naporunas es gewohnt, Entscheidungsträger/innen jährlich neu zu wählen, um Abhängigkeiten und Korruption zu vermeiden. Jeder Vorstandswechsel eines eingetragenen Vereins muss aber in Quito neu genehmigt werden. Um überhaupt vorwärts zu kommen, hat die Schokokooperative daher beschlossen, ihren Vorstand nur alle zwei Jahre neu zu wählen.

Die Gruppe hat inzwischen für sich geklärt, dass sie mit zwei Produkten auf den regionalen Markt möchte: Kakaopaste aus 100% Rohkakao (aus der vor Ort traditionell Trinkschokolade hergestellt wird) und ein Schoko-Erdnuss-Konfekt, das erstmals beim zweiten Testlauf (kurz vor unserem Besuch) entstand und bei den lokalen Testessern/innen gut ankam. Mithilfe der finanziellen Unterstützungen aus der Aachener Aktion wird es hoffentlich gelingen, die beiden Produkte nach durchlaufenen Genehmigungsverfahren auf den Weg zu bringen, so dass im Idealfall Anfang nächsten Jahres mit der regulären Produktion begonnen werden kann. Die Konditionen für die Ausleihe des einzigen vor Ort zur Verfügung stehenden Generators von einem Dorfbewohner, der in der Nähe der Fabrik wohnt, haben sich durch dessen Beitritt zur Schokogruppe verbessert.

Vermutlich kann mit dem restlichen Geld aus Deutschland allein kein eigener Generator finanziert werden. Die Hoffnung ist, dass nach Anlauf der Produktion diese Finanzierung bald möglich ist. Eine Solar-Alternative zum ölbetriebenen Generator ist durch ein Gutachten der Ingenieure ohne Grenzen, die bei Friederike waren, in weitere Ferne gerückt, weil die geschätzte Summe von 40.000 US-\$ ein Vielfaches der aus Aachen überwiesenen 6.000 US-\$ ist.

Zancudo und Alfredo

Nach einer weiteren halben Tagesreise im Boot und einem Wochenendaufenthalt in Nuevo Rocafuerte, dem Kantonssitz von Aguarico, in dem auch Friederike wohnt, führen wir eine weitere Halbtagesreise weiter nach Zancudo am Río Aguarico, der streckenweise Grenzfluss zu Peru ist (und dementsprechend mit zahlreichen Militärposten bestückt, die sich mitten im Urwald, wie manche Rheinburgen, am Flussufer unmittelbar gegenüberliegen). In Zancudo wohnt Alfredo mit seiner Familie, bei der wir einige Tage zu Besuch waren. Auch Zancudo liegt direkt Fluss; hier leben etwa 30 Großfamilien.

Die Finca von Alfredo und seiner Frau Rebeca liegt am gegenüberliegenden Flussufer (der Fluss ist an dieser Stelle nicht die Grenze) und hat wie bei Elsa eine stattliche Zahl Kakao-bäume. Hier durften wir erstmals das süße Fruchtfleisch einer frischen Kakaofrucht probieren, das eigentlich für den Gärungsprozess der Bohnen gebraucht wird. Weil Zancudo auch direkt an der Grenze zur ecuadorianischen Nachbarprovinz Sucumbios liegt, hatte die Kakaokooperative Zancudo das Glück, mit der Genossenschaft für Biokakao von Sucumbios einen Vertrag schließen zu können. Auch wenn es derzeit mehr Arbeit bei gleichen Einnahmen bedeutet, weil die Umstellung von konventionellem auf Bioanbau mehrere Jahre dauert und die geforderte Mindestabnahmemenge noch nicht erreicht ist, sind die Kakaobauern von Zancudo laut Alfredo zuversichtlich, mit der Anerkennung, die eine sichere Abnahme zu besseren Preisen bedeutet, in Zukunft bessere Einkommens- und Lebensbedingungen zu erreichen.

Einige Bootsstunden vom Ort entfernt liegt der Zancudosee als eine völlig unberührte Regenwaldlagune. Wie in Samona-Yuturi wird auch er durch ein Fluss- und Moorsystem gespeist, das vom Hauptfluss abzweigt. Die Tourismusgruppe von Zancudo hat dort eine Lodge

gebaut, die auch über eine kleine, von den Ingenieuren ohne Grenzen angelegte Solaranlage mit Strom versorgt ist. In dieser einmaligen Umgebung verbrachten wir ebenfalls einige Zeit. Die Abgeschiedenheit des wunderschönen Sees bedeutet für die touristische Nutzung eine große Anstrengung im Transportbereich, die von Gästen und Dorfgemeinschaft jedoch gemeistert werden kann. Wer sich für einen Besuch dort interessiert, kann das im Moment nur über Alfredo (alfredo.tangoy@gmail.com) und auf Spanisch organisieren, weil die Öffentlichkeitsarbeit der Gruppe noch ganz im Anfang ist, nachdem das regionale Tourismusnetz, für das Alfredo arbeitete, sich als zu ineffektiv erwies, und jetzt die einzelnen Dorfgruppen eigene Wege gehen.

Wer die weite Anreise auf sich nimmt, wird auf eindruckliche Weise Zusammenhänge einer überreichen Natur und der in und mit ihre lebenden Menschen erfahren und in einer Welt zwischen Wald und Wasser verstehen, woher etwa der Glaube der traditionellen Religion an ein Totenreich unter der Wasseroberfläche, auf der sich die irdische Welt spiegelt, kommt.

Fische im Wald und Punkhühner

Die Vielfalt der Flora und Fauna ist kaum in Worte zu fassen. Unzählige Arten von Schmetterlingen (allen voran der handtellergroße, leuchtendblaue Morphofalter), Palmen, Affen, Bananengewächsen, Ameisen, Lianen, Papageien, Pilzen, Orchideen, um nur die besonders häufigen und für Ungeschulte gut sichtbaren Gruppen zu nennen, bevölkern Wald und Wasser, die nahtlos ineinander übergehen - ein Eindruck, der durch die hohen Wasserstände nach starkem Regen und Schneeschmelze in den Anden noch verstärkt wurde. So führten einige Bootstouren in Samona-Yuturi und Zancudo durch überschwemmte Waldpartien und diverse Wassertiere waren laut Führer nicht zu sehen, weil sie noch weiter in den Wald geschwommen waren. Die Uferzonen haben ihre eigenen Lebensformationen, in denen z. B. Schildkröten, Pirañas und Krokodile oder die kaum weniger martialischen Stachelpalmen zu finden sind, deren Stämme und sogar Blattflächen mit Stacheln übersät sind.

Einen besonderen Anblick boten immer wieder die nur im Amazonasgebiet lebenden Hoatzins, auch Schopf- oder Zigeunerhuhn genannt, die zwar kaum fliegen, dafür aber als einzige Vogelart wiederkäuen können (bzw. müssen, was ihnen wohl den wenig schmeichelhaften Namen Stinkvogel eingebracht hat), und die wir wegen ihrer speziellen Federhaube Punkhühner taufte. Faultiere und rosa Süßwasserdelphine gehörten am so genannten Krokodilsee (Río Lagartococha) bei Zancudo zu den besonders eindrucklichen Tieren, denen wir begegneten.

Urwald in Öl

Besonders in Samona-Yuturi wurden diese Eindrücke von den Begleit- und anfänglichen Folgeerscheinungen der massiven Erdölförderungen getrübt, die in Orellana anlaufen: Fördertürme, die am Horizont als brennende Wegweiser des Fortschritts vereinzelt zu sehen waren, je nach Wind in der Nacht von Ferne zu hörende Pumpstationen und, besonders bedrohlich, wenn auch scheinbar ganz natürlich, eine sich in der Samona-Yuturi-Lagune immer mehr ausbreitende Wasserpflanze, deren schwimmende Inseln wohl ein Zeichen für die Veränderung der Wasserqualität sind. Hauptproblem bei der Ölförderung hier ist das heiße, hochkonzentrierte Salzwasser unmittelbar unter der Ölschicht. Zur Verflüssigung des Öls wird dieses Salzwasser mit angezapft, so dass neben dem Öl auch große Mengen dieses Salzwassers an die Oberfläche gelangen. Dabei läuft, auch wenn es anders versprochen wird, Salzwasser auch in das Oberflächenwasser. Natürlich stellen auch die oberirdischen Eingriffe, also Rodungen für die Förderanlagen, einen kaum zu behebenden Eingriff in das Ökosystem dar.

So stehen dem Schutz der vom Staat selbst eingerichteten Naturreservate die enormen Wirtschaftswachstumspotenziale durch Ölförderung entgegen. Nachdem internationale Versuche, Kompensationszahlungen der Staatengemeinschaft für eine nicht durchgeführte Ölförderung in Orellana an Ecuador zu zahlen, (u. a. an der Weigerung Deutschlands) gescheitert sind, erklärt die ecuadorianische Regierung die beiden Ziele für miteinander vereinbar. Denn die zu schützende Natur samt Landtiteln für die Gemeinschaften der Indigenen liegt oberirdisch, aber der Staat hat alle Rechte an dem, was sich unter der Oberfläche befindet und das Öl lässt sich, so der Werbetext, mit modernster Technologie, etwa durch Seitenbohrungen, oberflä-

chenschonend herausholen - eine moderne, makabre Variante der Totenwelt unter der Wasseroberfläche...

Österliche Grüße zu dem Fest, das der deutschen Schokoladenindustrie auch in diesem Jahr wieder das größte Saisongeschäft des Jahres bescheren wird, und dessen Auferstandener uns auch in diesem Jahr lehrt, dass Endgültiges und Wesentliches weder auf noch unter der Erde zu finden ist, sendet

Thomas Hoogen

Rocafuerte, 18.4.2012

FROHE BOTSCHAFT AUS SAMONA

Endlich - nach so viel Zeit der kleinen Schritte, der endlosen Geduld und des zähen Ringens - im „Yawati Takti“ (Schildkrötentakt) wie die Naporuna sagen - ist es soweit:

Vereinsanerkennung, Vorstandsanerkennung und Einschreibung der „Cooperación Choco Samona“ beim Steueramt sind gelungen!!!!!!

Auch der Besuch vom Niederrhein hat geholfen, den Durchhaltegeist zu beflügeln!!!

Jetzt fehlt nur noch das Gesundheitsamt. Ein erster Auftrag von 100 Stück Schokopaste ist in der Tasche! Die Gruppe hat daraufhin endlich beschließen können, was mit dem gespendeten Geld (6000 US-\$) aus Deutschland gemacht werden soll. Zunächst wird ein sehr kleiner Generator gekauft, der eine einzelne Maschine (vor allem die reparierte Mühle) antreiben kann. Dann werden etwa 2000 US-\$ eingesetzt für die Genehmigung beim Gesundheitsamt und der Rest schließlich als Startkapital für die ersten Kakaoankäufe bei den Nachbarn.

Kopien der Quittungen schickt die Gruppe im Lauf der nächsten Monate an den Fachbereich Weltkirche beim Bistum Aachen.

Auch beim Gesundheitsamt wird ein langes, zähes Ringen erwartet, bis die Genehmigung erfolgt, aber zumindest dürfen dank Genehmigung beim Steueramt schon mal einige Probeverkäufe der Produkte getätigt werden.

Leider hat das bisherige Ringen zusammen mit anderer schwerer Arbeit dazu geführt, dass Bolívars altes, bereits verheiltes Magengeschwür neu aufgeplatzt ist. Er wäre fast verblutet. Jetzt muss er sich erst einmal erholen; die Krankheit hat ihn sehr geschwächt. Er ist die Antriebskraft der Schoko-Gruppe - sein Körper braucht Zeit, aber sein Geist ist schon wieder bei den nächsten Schritten - während Elsa ihn mit den Heilkräften des Urwaldes versorgt.

Wir hoffen auch hier auf Auferstehung - denn Ostern ist Wirklichkeit - spürbar und anfassbar im Alltag... Diese Auferstehung wünschen wir auch allen Spenderinnen und Spendern und unseren Gästen - DANKE für Eure/Ihre Unterstützung!!!

*Frohe Osterzeit wünscht
Friederike Peters*