

# ERFOLGE IN UNSEREM PROJEKT IN DER DOMINIKANISCHEN REPUBLIK

Das Quellgebiet des Flusses Mao in der Dominikanischen Republik ist traditionelles Kaffeeanbaugebiet. Noch vor etwa zehn Jahren reihte sich hier eine kleine Kaffeeplantage an die nächste. Dies änderte sich schlagartig, als sich die Pilzkrankung Kaffeerost ausbreitete und die Kaffeepflanzen befiel. Gleichzeitig wurde immer deutlicher, dass der Klimawandel zunehmend für eine Änderung der klimatischen Bedingungen sorgt. **Die Landwirtschaft musste sich dringend verändern.** Dank des Einsatzes unserer Partnerorganisation Centro Naturaleza wurde die Anbaumethode „Agroforstsystem“, bei der unterschiedliche Kulturen gemischt angebaut werden, weitreichend etabliert. Auch Beschattung und Bodenfruchtbarkeit funktioniert hier besser.

## Schritt für Schritt, Schulung für Schulung

Inzwischen arbeiten sehr viele Menschen mit Agroforstsystemen und betreiben so nicht nur klimaangepasste Landwirtschaft, sondern schützen auch den Regenwald vor erneuter

Rodung. Als Hauptkultur wird nicht nur Kaffee, sondern in einer Region inzwischen auch Kakao angebaut. Damit der Anbau gut funktioniert, werden im Projekt **regelmäßig Schulungen** von Centro Naturaleza durchgeführt. In den letzten Monaten fanden u.a. Fortbildungen zum richtigen Beschnitt der Bäume statt. So ist es beispielsweise bei Kakaobäumen nicht von Vorteil, wenn sie ein zu dichtes Blattwerk entwickeln. Denn unter Schatten gedeihen die Kakaoschoten schlechter. Zudem verhindern ein zu dichtes Blattwerk eine ordentliche Belüftung und hält Insekten fern, die wichtig für die Bestäubung der Blüten sind. Mit dem erlernten Wissen zum Baumbeschnitt können die Bäuer\*innen hier gegensteuern und ihre Ernte steigern.

## Kooperativen auf Erfolgskurs

Auch bei den Kooperativen vor Ort ist viel passiert. So ist in Motanzo bspw. eine neue Trocknungsanlage für Kakao entstanden. In den Räumlichkeiten der Kooperative zur Verarbeitung

**Basilisa Cruz Peralta** lebt in Mao und arbeitet als Kaffeebäuerin. Sie gehört zu einer Frauengruppe, die gemeinschaftlich den Kaffee „Cuenca Mao“ herstellen.

„Noch vor einigen Jahren hatte ich keine Ahnung von Kaffee. Ich wusste nicht, wie eine Kaffeepflanze aussieht und wie man Kaffee anbaut. Inzwischen kenne ich alle Schritte des Kaffeeanbaus, der Ernte und der Weiterverarbeitung und ich liebe es, mit

Kaffee zu arbeiten. Durch das Projekt hat sich viel verändert. Wir haben uns zu Gruppen zusammenschlossen und arbeiten einen Tag pro Woche zusam-

men. Wir sprechen über das Projekt, was wir verändern können und wie wir die Zukunft sehen. Wir haben gelernt, wie wir die Bodenfruchtbarkeit verbessern, Brandrodung vermeiden und Erosionsbarrieren bauen. Vor allem übernehmen wir durch das Projekt Verantwortung. Das ist es, was den Unterschied macht. **Wir sind hier, um besseren Kaffee anzubauen.**“





Auf der Fahrt nach Los Ramones erzählte mir mein Kollege die eindruckliche Geschichte eines Mannes, der die Fläche rechts und links der Straße bewirtschaftet. Für seine Rinderzucht hatte er bereits einen Teil der Fläche gerodet und wollte dies auch auf der restlichen Fläche fortsetzen. Doch über die Zeit erkannte er, wie viel nachhaltiger und erfolgsversprechender die Anbaumethode seiner Mutter ist, die im Zuge unseres Projekts ein Agroforstsystem mit Kaffee bewirtschaftet. Inzwischen wandelt er seine Fläche nach und nach zu einem Agroforstsystem, in dem er z.B. Schattenpflanzen anpflanzt. Dies ist ein schönes Beispiel, wie sehr sich die Menschen von den guten Erfahrungen anderer inspirieren lassen. Unsere Partner von Centro Naturaleza veranstalten daher viele Feldbesuche und Austauschtreffen.

Ineke Naendrup ist Mitarbeiterin der internationalen Projektabteilung und koordiniert das Projekt in der Dominikanischen Republik.

des Kakaos wurden Trennwände eingezogen, um Produktion und Verkauf der Schokoladenprodukte zu trennen, sowie neue hochwertige Maschinen zur Verarbeitung größerer Kakaomenen angeschafft.

Die Investition in **Verarbeitungsanlagen**, sowohl für Kaffee, als auch Kakao, hat zu einer großen Steigerung der Qualität und Arbeitssicherheit geführt. So schmeckte der Kaffee in El Aguacante früher ab und an leicht bitter, da kleine Kaffeebohnen während der Röstung schnell zu dunkel wurden. Heute können die Bohnen besser nach Größe sortiert und dann adäquat geröstet werden. Bei der Verarbeitung der Kakaobohnen zogen sich die Frauen der Kooperative früher schnell Verbrennungen zu, wenn sie die heißen Bohnen mit der Hand schälten. Heute werden diese Schritte maschinell und damit sicherer durchgeführt.

Handmaschine zur Entfernung des Fruchtfleisches der Kaffeekirsche



### Neue Produktideen dank Patenprogramm

Der Austausch mit Patenfirmen aus dem Kaffee- und Kakaobereich hat sich als spannende Lernerfahrung erwiesen. So bekommen die Kooperativen vertiefte Einblicke in den ganzen Produktionsprozess ihrer Patenfirmen. Diese Inspiration führte bereits dazu, dass die Kooperativen mit neuen Produkten experimentieren und andere verbessern.

### Wie es jetzt weiter geht

Unser Projekt in der Dominikanischen Republik geht nun ins letzte Jahr und benötigt Unterstützung in Höhe von **47.000 Euro**. Damit werden unter anderem weitere Schulungen und Austauschtreffen ermöglicht. Auch soll die Produktvermarktung gestärkt werden, z.B. über Werbung in Social Media und im Radio. Die Kampagne zu den Vorteilen vom Anbau in Agroforstsystemen wird auch in diesem Jahr fortgeführt. Wir freuen uns sehr, wenn Sie dieses Projekt auch im neuen Jahr unterstützen.

**Vielen herzlichen Dank für Ihre Hilfe!**



Neue Kakao-Trocknungshalle

© alle Bilder: OroVerde - I.Naendrup

Sie haben Fragen zu Ihrer Spende oder unserer Arbeit?  
Das Team Fundraising steht Ihnen gerne zur Verfügung.

**OroVerde – Die Tropenwaldstiftung**  
Burbacher Str. 81 • 53129 Bonn  
Telefon 0228/242 90-0  
info@oroverde.de

**Spendenkonto**  
IBAN: DE82 3702 0500 0008 3100 04  
BIC: BFSWDE33XXX  
SozialBank  
Stichwort: Dominikanische Republik

[www.regenwald-schuetzen.org/spenden](http://www.regenwald-schuetzen.org/spenden)

