

Der «Grosse Inka» vor der Eroberung Perus

Im Huallaga-Tal behauptet sich Kakao als respektabler Rohstoff für Schokolade allmählich gegen die Kokaplantagen

Tingo María und San Martín waren einst berüchtigt für ihre Kokablätter. Heute ist die Gegend im peruanischen Regenwald bekannt für ihre Schokoladenproduktion. Der Wechsel von der Kokastaude zum Kakao-Baum zahlt sich aus.

Hildegard Willer

Die eine ist klein, grün, wächst in Rabatten als Staude und galt bei den Inkas als heilige Pflanze. Die andere sieht aus wie eine vernarbte Papaya-Frucht und wächst an niedrigen Bäumen, und ihr Samen galt bei den Azteken ebenfalls als heilig. Beide bilden die Grundlage für Produkte, die heftige Gelüste hervorrufen und sogar Abhängigkeiten schaffen. Aus der ersten Pflanze, den Kokablättern, wird Kokain hergestellt. Aus der zweiten, der Kakaobohne, wird Schokolade gemacht. Koka anzubauen, ist ein illegales Geschäft. Kakao dagegen gilt als hoch respektable Anbaufrucht. Im Huallaga-Tal im Nordosten Perus liefern sich das illegal angepflanzte Kokablatt und die legale Kakaobohne einen heftigen Wettstreit. Der Kakao ist dabei, zu gewinnen. Dem war nicht immer so.

Ein Industriepionier

«Schweig, du bist ein kalter Mann», sagte die Stimme hinter Melecio Jara Penalillo. Er spürte, wie jemand einen Revolver in seinen Nacken drückte. Acht Motorradfahrer hatten sein Auto angehalten und ihn ins Dickicht des Regenwaldes entführt. Dann fiel der Schuss. Es war der 3. Juni 1989, und damals galt das Tal des Huallaga-Flusses im nordöstlichen Andenabhang Perus als rote Zone schlechthin. Nicht nur die Drogenbarone aus Kolumbien holten sich im Huallaga-Tal ihren Nachschub an Kokablättern, um sie in ihre Labors nach Medellín auszufliegen. Auch die maoistische Terrororganisation Sendero Luminoso hatte sich im Tal breitgemacht, plante von hier aus den Langen Marsch in die Hauptstadt Lima und tötete dabei jeden, der ihrer Auffassung von Revolution im Wege stand. Die aus der Hauptstadt gesandten militärischen Aufstandsbekämpfer handelten nicht minder drastisch. Menschenrechte galten beiden Seiten als ein Fremdwort.

«Ich weiss nicht, ob die Kugel aus Versehen oder aus Absicht losging.» Dass der heute 72-jährige Jara Penalillo diese Worte sprechen kann, grenzt an ein Wunder. Die Kugel trat in seinen Nacken ein und beim Ohr wieder aus. Die Entführer liessen den vermeintlich Toten liegen, ein Bauer fand ihn wenige Stunden später. Heute zeugen nur noch eine gelähmte Gesichtshälfte und ein taubes Ohr von dem Attentat.

Jara Penalillo musste beinahe sterben, weil er auf Kakao statt Koka setzte. Seit 1964 gibt es die Agrargenossenschaft Naranjillo in Tingo María. Fast so lange ist auch der Kleinbauer dabei, der wie viele andere in der Gegend als Kind noch Sklavenarbeit bei einem Grossgrundbesitzer verrichten musste und erst mit 14 Jahren lesen und schreiben lernte. Anfang der achtziger Jahre war Jara Penalillo im Vorstand der Genossenschaft und liess eine Studie zur Frage erstellen, welche Anbaufrucht am rentabelsten sei. Das Verdikt der Experten war klar: Nicht etwa Koka, sondern die Kakaobohne ist es.

«Der Kokaanbau verdirbt die Gemeinschaft, und selbst wirtschaftlich ist die Koka nicht rentabel. Denn niemand gibt dir einen Kredit, wenn du dein Geld mit der illegalen Koka verdienst. Mit Koka kannst du dich als Bauer nicht weiterentwickeln», sagt Jara Penalillo überzeugt. Für den Anbau von Kakao erwies sich die Gegend um Tingo María als ideal. Kakaobäume brauchen gemässigte Höhen um die 750 Meter, weder zu viel Sonne noch zu viel Wasser. Genau das hatte das Huallaga-Tal zu bieten. Jara Penalillo jedoch hatte mehr vor, er wollte die Zwischenhändler



Ein Abschnitt des Huallaga-Flusses im gleichnamigen Tal – einst Gebiet von Guerilla und Drogenbaronen, heute «Wiege des peruanischen Kakao». ESCHER / MADAME FIGARO / LAIF

ler im Kakaogeschäft ausschalten. Mithilfe eines Kredites der peruanischen Regierung und der Unterstützung des Anti-Drogen-Programms der Uno kaufte die Kooperative eine Kakaopresse aus Italien, um die Halbfertigprodukte Kakaomasse und Kakaobutter herstellen zu können.

Jara Penalillo wartete damals wochenlang im Hafen von Callao auf die teuren Maschinen aus Italien, aus Angst, die etablierten Kakaohändler könnten von der neuen Konkurrenz Wind bekommen und die Maschinen beschädigen. Mit sieben Lastwagen geleiteten er und ein paar getreue Genossenschaftler drei Tage lang die Maschinen auf ungeteerten Strassen zuerst über den schneebedeckten, 5000 Meter hohen Ticlio-Pass, danach auf das 750 Meter tief gelegene Tingo María in den Regenwald hinunter. 1986 exportierte die Kooperative Naranjillo erstmals Kakaobutter und Kakaomasse nach Chile und in die Niederlande. Doch viele Genossenschaftler fuhren zweigleisig und bauten sowohl Kakao als auch Koka an.

Organisch zertifiziert

Ramón Aguilar gehörte zu jenen 73 Familien des Dorfes Huayhuantillo, die sich vor zehn Jahren von der Antidrogenbehörde überzeugen liessen, alle Kokastauden zu vernichten und dafür Kakaobäume anzupflanzen. Seit 1979 rissen peruanische Soldaten, auf Geheiss der amerikanischen Antidrogenbehörde DEA, Kokastauden aus, eine Methode zur Eindämmung der Koka-Produktion, die auch heute gängig ist und effektiv. Bei den Bauern jedoch führt sie zu Armut, sozialen Verwerfungen und Wut gegen die Regierung. Ramón Aguilar hatte, wie andere in der Gegend, nach der Sekundarschule Koka angebaut; das war rentabel, als einen Beruf zu erlernen – allerdings auch gefährlicher. Aus der Rückschau bezeichnet der heute 47-jährige Bauer und Genossenschaftler von Naranjillo den Kokaanbau als einen Fluch. «Es bringt zwar schnelles Geld, aber auch eine Kultur des Trinkens, Rauchens, immer am Rande der Legalität. So wollte ich meine Kinder nicht aufwachsen sehen.»

Nach der Zerstörung der Kokastauden war eine Durststrecke zu überwinden, denn während man Koka bereits ein paar Monate nach der Anpflanzung

ernten kann, muss man bei Kakao zwei Jahre warten, bis ein frisch gepflanzter Baum erste Früchte gibt. Ramón Aguilar nennt heute fünf Hektaren organisch zertifizierter Kakaobäume in Huayhuantillo sein eigen. Von den niedrigen Bäumen auf seinem Feld hängen die roten oder gelben ovalen Früchte. Diese schlägt man mit einer Machete auf, um die vom Fruchtfleisch umhüllten Kakaobohnen herauszunehmen. Nach einem Fermentierungs- und Trocknungsprozess kann Aguilar sie in der Kooperative in Tingo María abliefern. Bei einem Bruttojahresertrag von umgerechnet rund 2000 Franken pro Hektare können er und seine Familie davon an-



ständig leben. Ganz Huayhuantillo hat auf Kakao umgestellt und nennt sich stolz die «Wiege des peruanischen Kakao». Das Dorf gilt als Vorzeigemodell für den gelungenen Wechsel von Koka zu Kakao.

Der Kakao kehrte damit dorthin zurück, wo er ursprünglich herkommt: in das Amazonasgebiet. Der peruanische Kakao spielt zwar mengenmässig im weltweiten Kakaogeschäft noch keine grosse Rolle. Bei Chocolatiers auf der ganzen Welt ist er jedoch als Edelkakao von besonders hoher Qualität geschätzt. Dieser gute Ruf ist in Gefahr. Um die Kokabauern für den Kakaobau zu gewinnen, führten die Antidrogenbehörden eine Hybridsorte, genannt CCN 51, ein. Diese ermöglicht grössere Erträge als die alten einheimischen Kakaosorten, ist allerdings geschmacklich auch bitterer. «Mit weniger produktiven Kakaosorten bekommen wir die Bauern

nicht von der Koka weg», sagt Ramón Aguilar bedauernd. Noch sind die Abnehmer in aller Welt nicht bereit, für Schokolade aus alten Kakaosorten mehr zu bezahlen. Dafür sollen die Konsumenten bald nicht nur die peruanische Kakaobohne, sondern peruanische Schokolade geniessen.

Das Wunder von San Martín

Bei dem mit rund 150 Arbeitsplätzen grössten Arbeitgeber von Tingo María riecht es wie in einem ungelüfteten Altherrenzimmer. Ein säuerlicher Geruch liegt über der Lagerhalle, in der sich Säcke voller Kakaobohnen stapeln. Wie aus den fermentierten und halb getrockneten Kakaobohnen schliesslich wohlriechende Schokolade wird, ist auch in der Genossenschaftsfabrik Naranjillo ein gut gehütetes Geheimnis. Die Kakaofabriken, die Jara Penalillo vor 25 Jahren über die Andenpässe geleitet hat, sind immer noch in Betrieb. In der Nebenhalle steht eine neue Anlage, in der die Kakaobutter aus der flüssigen Kakaomasse herausgepresst wird. Der Pressrückstand wird dann zu Kakao-pulver weiterverarbeitet.

Die Genossenschaft möchte es aber nicht mehr bei den Halbfertigprodukten belassen. Seit 2010 stellt Naranjillo selber das Endprodukt Schokolade her. «Gran Inca», der grosse Inka, heissen die Schokoladentafeln, mit denen Rolando Herrera den peruanischen Schokoladenmarkt aufmischen und den ausländischen Fair-Trade-Markt erobern möchte. Der 48-jährige Herrera ist seit zwei Jahren Präsident der Kooperative. Auch er hat einst im benachbarten Tocache illegal Koka angebaut für die kolumbianischen Drogenbarone. Dies scheint lange her. Der peruanische Kakao erlebt derzeit einen Boom. Zwar liegt die Exportmenge mit 56 500 Tonnen Kakaobohnen pro Jahr noch weit hinter den Weltmarktführern Ghana, Indonesien und Nigeria. «Aber der peruanische Kakao ist ein Edelkakao, dazu organisch hergestellt und fair gehandelt», sagt stolz Herrera, der nicht nur die Kooperative Naranjillo leitet, sondern auch die 20 Kakaogenossenschaften vertritt, die im Verband Appacacoo vertreten sind.

Dass einst illegal arbeitende Kokabauern heute von der Kakaobohne ein anständiges Leben führen können in

einer Gegend, die in Peru noch bis vor wenigen Jahren als die Todeszone schlechthin galt – das ist ein kleines Wunder, das Wunder von San Martín, wie es in Peru genannt wird, nach der angrenzenden Region. In der Region San Martín im Huallaga-Tal ist der Kokaanbau alleine von 2009 bis 2010 um 25 Prozent zurückgegangen, wie der Bericht der Uno-Antidrogenbehörde zeigt. Aber ist die Erfahrung von San Martín und der Kooperative Naranjillo auf andere Gebiete übertragbar?

Herrera hat sich mit seinem Laptop im kleinen Laden der Kooperative notdürftig eingerichtet. Sein eigenes Büro im zweiten Stock ist gerade zugestellt mit angelieferten Kakaosäcken. Zum Arbeiten kommt er hier aber kaum. Rund zwanzig Dorfbürgermeister aus dem Tal der Flüsse Ene und Apurímac im Süden Perus sind nach Tingo María gekommen, um das «Wunder von San Martín» mit eigenen Augen zu sehen. Eifrig diskutieren sie mit Herrera und decken sich anschliessend im Laden mit der Naranjillo-Schokolade ein, bevor sie wieder zurückfahren. Anders als im Huallaga-Tal hat in ihrem Tal der Kokaanbau zugenommen, wie insgesamt in Peru. «Die Koka ist weiterhin eine ernsthafte Bedrohung für uns», sagt auch Herrera. Dennoch hoffen die Bürgermeister, dass sie ein ähnliches Wunder in Gang setzen können. Auf ihrer Seite haben sie gefüllte Stadtkassen aufgrund des peruanischen Wirtschaftsbooms und ihre Motivation. Als Gegner haben sie die Drogenkartelle Mexikos, einen schwachen Staat und die Versuchung des schnellen Geldes.

«Gran Inca», die Schokolade von Naranjillo, schickt sich an, den peruanischen Markt zu erobern. Für die Abnehmer in Kanada steht «Peruvian Jungle Chocolate» auf der kleinen Tafel. Dick und konzentriert, purer Kakao, ohne Milch oder andere Zusätze. «Erst das ist richtige Schokolade und nicht irgendeine Süssigkeit», sagt Herrera stolz. Zwischen der Bohne und dem «Gran Inca» liegen fünf Jahrzehnte Genossenschaftsgeschichte, eine Guerillakrieg, kolumbianische Drogenhändler und ein Industriepionier, der trotz einem durchbohrten Schädel noch jeden Tag auf dem Velo nach seinen Kakaobäumen schaut.

Die Autorin arbeitet als freie Journalistin in Peru.