

PERU

Die Wüste als Gemüsegarten

Wenn im Winter frische Spargeln in Schweizer Supermärkten angeboten werden, kommen sie oft von riesigen Plantagen im Norden Perus. Auch kleine Kooperativen profitieren vom Boom – solange es noch Wasser gibt.

VON HILDEGARD WILLER, LIMA



Spargeln in einem Schweizer Grossverteiler: Während in Peru Landbaroninnen Nutzen aus dem Export ziehen, haben die Plantagenarbeiter kaum etwas davon. FOTO: ANDREAS BODMER

Ermengildo Mendoza schaufelt einen grossen Löffel Reis mit Fisch auf seinen Teller. Seine Augen glitzern voll Vorfreude. Die Nordküste Perus ist bekannt für ihren Reichtum an Meeresfrüchten und exquisitem Fisch. Wann er denn zum ersten Mal Spargeln gegessen habe? Mendoza muss nachdenken. «Gesehen habe ich Spargeln das erste Mal, als wir hier noch einen Grossgrundbesitzer hatten. Im Herrenhaus haben sie Spargeln gegessen.» Das ist gut vierzig Jahre her, Mendoza war damals noch ein Kind. Heute baut er auf seinen fünf Hektaren in Nordperu selbst Spargeln an. Ein guter Teil davon landet als Konserve im Migros-Regal mit der Aufschrift «fair gehandelt».

Mendoza ist Teil der 250 Mitglieder zählenden Agrargenossenschaft Ceprova in Cepén. Früher haben die KleinbäuerInnen Reis und Mais angebaut und mehr schlecht als recht davon gelebt. Heute setzen sie auf Spargeln. Nicht zum Eigenverzehr und auch nicht für den heimischen Markt. Sie wollen ein bisschen vom Spargelboom profitieren.

Perus Pazifikküste ist ein langer, schmaler Streifen, an dem es nie regnet. Kurz vor Trujillo jedoch wird die Wüste grün. Kilometerlange Pflanzungen säumen den Strassenrand. Seit gut zwei Jahrzehnten wachsen hier Spargeln, Artischocken, Peperoni und Avocados. Die Exportzahlen für Gemüse und Früchte schnellen seit Jahren in die Höhe. Peru ist heute der weltweite grösste Lieferant von frischen Spargeln.

Die durchgehend gleichmässigen Temperaturen erlauben einen ganzjährigen Anbau. Aber woher das Wasser nehmen mitten in der Wüste? In den dahinter liegenden Anden regnet es nur ein paar Monate pro Jahr; dann führen die Flüsse zwar Wasser, aber damit kann nur das in den Tälern gelegene Land bewässert werden. Erst die grossen Bewässerungssysteme mit riesigen Stauseen und kilometerlangen Kanälen brachten das Wasser der Flüsse aus den Anden ganzjährig bis in die Wüste und machten zuvor staubtrockenes Land fruchtbar. Der 1993 eingeweihte Chavimochic-Kanal etwa hat allein 33'000 Hektaren neues Agrarland geschaffen – eine etwas grössere Fläche als die des Kantons Schaffhausen.

Ermengildo Mendoza zeigt stolz auf sein Spargelfeld. Eine halbe Hektare, die Furchen nicht ganz gerade; sie wurden von Hand oder einem alten, geliehenen Traktor gezogen. Die grünen Spargeln schieben ihre Köpfe bereits aus dem Sand. Anders als die weissen Spargeln muss die grüne Variante nicht mit Erde bedeckt sein. Das Wasser bezieht Mendoza vom Bewässerungssystem des Flusses Jequetepeque, der seit 25 Jahren über den Staudamm Gallito Ciego die Bewässerungskanäle versorgt. Die Verteilung ist genau geregelt. Mendoza und die GenossenschaftlerInnen von Ceprova haben noch keine Tröpfchenbewässerung, diese Investition wäre zu teuer. Wenn die Pflanzen Wasser brauchen, wird einfach die Schleuse am Kanal geöffnet und das Feld überschwemmt.

Effizient ist das nicht, aber noch ist in Nordperu genug Wasser vorhanden – dank der Bewässerungsanlagen und des Klimawandels:

Dieser lässt die Gletscher in den Anden abschmelzen (siehe WOZ Nr. 34/14). Das nährt die Flüsse und damit auch den Spargelboom in der Wüste. Anders als im südlich von Lima gelegenen Gemüseanbaugbiet gibt es im Norden momentan sogar einen Überfluss an Wasser. Wie lange das noch gut geht? Zwanzig, vielleicht sogar dreissig Jahre, heisst es bei der zuständigen Wasserbehörde. Nach uns die Dürre.

Entwicklungshilfe für Spargelbetriebe

Jorge Aranguri steht auf einem kleinen Aussichtsturm des Landguts Compositán der Firma Danper und zeigt auf sein Reich: 1800 Hektaren Spargelplantage mit unendlich vielen, wie mit einem Lineal gezogenen Rabatten von Pflanzen. Je nach Wachstumsstadium heben sie sich hell- oder dunkelgrün gegen die graubraunen, kahlen Hügel im Hintergrund ab. Die Bewässerung wird mit dem Computer gesteuert. Jede Pflanze bekommt genau das an Wasser, Nährstoffen und Schädlingsbekämpfungsmitteln, was sie braucht. 0,7 Liter Wasser pro Kilo Spargeln, sagt Aranguri. Danper ist heute mit insgesamt 5000 Hektaren Anbaufläche eines der grossen Agroexportunternehmen Perus und der Hauptlieferant für frische weisse Spargeln für Coop und Migros (vgl. «Spargeln im Winter»).

Aranguri und seine Frau Rosario Bazán gründeten als junge IngenieurInnen die Firma; das Kapital gab ihnen 1999 der dänische Investor Hans Arne Berg – daher der Name «Danper», aus «Dänemark» und «Peru». Mit 400 Hektaren fingen sie an. Berg akquirierte Geld aus der dänischen Entwicklungshilfe; als das Projekt angefallen war, schoss auch die staatliche deutsche Entwicklungsagentur zehn Millionen US-Dollar zu. Ein Vorzeigebetrieb soll Danper sein. Die Arbeitsbedingungen seien dort gut – verglichen mit anderen Grossbetrieben, heisst in Trujillo.

Nicht nur das Wasser kommt aus den Anden, auch die ErntearbeiterInnen sind von dort. Auf der Plantage Compositán ist gerade Mittagspause. Auf dem Feld steht eine Baracke mit Tischen und Bänken. In ihren staubigen Arbeitskleidern verzehren die ArbeiterInnen das mitgebrachte Essen. Eine Gruppe nutzt die Pause zur Bibelstunde der Zeugen Jehovas. Rosa, eine Frau Anfang zwanzig, sitzt allein an einem Tisch, auf dem Kopf als Schutz gegen die Sonne eine Schildkappe mit Nackenschutz und dem Logo der Firma. Aus Cajamarca komme sie, von den Anden herunter. «Dort habe ich Strohhüte hergestellt», sagt sie schüchtern. Ein Bruder arbeitete bereits bei Danper und hat ihr die Stelle vermittelt. Ob es hier besser sei als in Cajamarca? Rosa nickt zaghaft. Dann ruft der Chef Jorge Aranguri zur Arbeit.

Die Agrarexportplantagen benötigen viele ungelernete Arbeitskräfte. Zu Erntezeiten arbeiten bei Danper 6500 Leute als SaisonarbeiterInnen. Eine Voraussetzung für das Spargel-

portwunder ist eine Sonderregelung, die vom peruanischen Parlament im Jahr 2000 bewilligt wurde, um den Agrarexportsektor zu fördern; sie gilt vorerst bis 2021. Die Regelung erlaubt es den Firmen, Arbeitskräfte je nach Erntebedarf einzustellen und wieder zu entlassen. Knapp 30 Soles, weniger als 10 Franken pro Tag, ist der Basislohn für ErntearbeiterInnen. Damit erhalten sie monatlich ungefähr den gesetzlichen peruanischen Mindestlohn von 750 Soles, rund 240 Franken. Je nach Leistung auch ein bisschen mehr. Solange sie arbeiten, sind die ArbeiterInnen krankenversichert. Betriebe wie Danper bieten zusätzliche betriebliche Sozialleistungen an. So gibt es zum Beispiel auf der Plantage eine eigene Krankenstation. Aber auch dort wird nur behandelt, wer gerade im Betrieb arbeitet.

Die Gewerkschaften kämpfen seit Jahren gegen das Sondergesetz, bisher ohne Erfolg. Weil es einfach ist, eine aufmüpfige Arbeiterin unter dem Vorwand eines Ernterückgangs zu entlassen, ist es schwierig, die Arbeiter zu organisieren. Auf einigen grossen Agrarplantagen haben sich dennoch Betriebsgewerkschaften gebildet – bei Danper bislang nicht. «Die Arbeiter haben nie das Bedürfnis geäussert», meint der Chef Jorge Aranguri. Ist es angesichts des Erfolgs der Agroindustrie in Peru nicht an der Zeit, auf diese Sonderregelungen zu verzichten? Jorge Aranguri lächelt und sagt: «Nein, auf keinen Fall.» Die Konkurrenz aus China sei zu stark; ohne die Möglichkeit zum Heuern und Feuern nach Belieben könne man auf dem Weltmarkt nicht mithalten.

Überleben in Zeltstädten

An der Küste Nordperus herrscht praktisch Vollbeschäftigung, so stark ist die Nachfrage nach ArbeiterInnen in der Agrarindustrie. Ein Weg aus der Armut? Federico Tenorio von der unabhängigen entwicklungspolitischen Organisation Cedepas Norte: «Wenn ich die vielen Familien von Spargelarbeitern sehe, die in Zeltstädten mehr schlecht als recht überleben, habe ich Zweifel, ob das der richtige Weg ist.» Roxana Barrantes vom Thinktank Instituto de Estudios Peruanos kann diese Zweifel mit Daten stützen. Sie hat untersucht, ob die Agrounternehmen an der Küste Perus zu einer Linderung der Armut führen, und kam zum Ergebnis, dass die Anwesenheit von grossen Agrarbetrieben keinen Einfluss auf die Armutsmilderung hat. Der Spargelboom nützt lediglich den Unternehmen, und die sind in aller Regel riesig.

Seit in den neunziger Jahren die Obergrenze für Landbesitz – eine Errungenschaft der Agrarreform der siebziger Jahre – wieder aufgehoben wurde, ist Grossgrundbesitz an die peruanische Küste zurückgekehrt. Das durch Bewässerung neu gewonnene Land ist mehrheitlich in den Händen grosser InvestorInnen und Unternehmen. Die neuen LandbaronInnen sind jedoch nicht mehr die alten von vor der Re-

form. Es sind peruanische UnternehmerInnen aus der Grossfischerei und dem Bergbau, die sich mit ihren Gewinnen ein neues Geschäftsfeld erschliessen. Zum Teil haben sie internationale InvestorInnen mit im Boot.

Mit traditioneller Landwirtschaft, wie sie Ermengildo Mendoza auf seinen fünf Hektaren betreibt, hat das nicht mehr viel zu tun. Die Fair-Trade-Zertifizierung und ein Vertrag mit der Migros haben ihm und den anderen

Spargeln im Winter

Wenn ab Januar frische weisse Spargeln in den Auslagen von Coop oder Migros liegen, ist die Wahrscheinlichkeit sehr gross, dass sie aus dem Norden Perus von einer der Plantagen der Firma Danper stammen. Das sogenannte Verkaufsfenster für peruanische Spargeln ist sehr schmal: von Januar bis März.

Sobald die ersten europäischen Spargeln geerntet werden, verschwinden die peruanischen wieder aus den Regalen. Anders als bei Erdbeeren konnten schweizerische und deutsche KonsumentInnen bislang nicht davon überzeugt werden, auch im Herbst Spargeln zu essen. «Was haben die Marketingabteilungen der Retailer nicht alles versucht, die Leute wollen erst im Frühling Spargeln», sagt Siggie Wiehl, der in St. Margrethen für Danper den Spargelimport aus Peru abwickelt.

Konservenspargeln aus Peru werden hingegen das ganze Jahr über verkauft. Die Kooperative Ceprova ist bisher die einzige Lieferantin fair gehandelter Konservenspargeln in Schweizer Supermärkten.

249 Ceprova-GenossenschaftlerInnen Auftrieb gegeben. Sie haben nun eine feste Abnehmerin, die ihnen einen höheren Preis und eine Fair-Trade-Prämie zahlt. Doch das könnte von kurzer Dauer sein. Der Fair-Trade-Zertifizierer Max Havelaar etwa vergibt sein Siegel nicht nur an die Produkte von Kleinbetrieben, sondern auch an Tee, Schnittblumen oder Bananen aus Grossplantagen. Die Begründung: Auch PlantagenarbeiterInnen sollen vom fairen Handel profitieren. Grundsätzlich fallen auch Plantagenspargeln in diese Kategorie. Nur hat bislang noch kein grosser Produzent eine Zertifizierung beantragt. Alles eine Frage der Zeit.

PROWOZ

Dieser Artikel wurde ermöglicht durch den Recherchierfonds des Fördervereins ProWOZ. Der Fonds unterstützt Recherchen und Reportagen, die die finanziellen Möglichkeiten der WOZ übersteigen. Er speist sich aus Spenden der WOZ-LeserInnen.

Förderverein ProWOZ, Postfach, 8031 Zürich, PC 80-22251-0