## Gemeinnütziger Verein FREDERIC – HILFE FÜR PERU

Hilfe um zu lernen besser zu leben - Ayuda para aprender a vivir mejor



Nüdlingen, November 2014

Liebe Mitglieder, Förderer und Interessierte,

das überaus ereignisreiche Jahr 2014 neigt sich dem Ende entgegen. Im Namen unserer Projektbauern, des Vorstandes und aller Helfer unseres gemeinnützigen Vereins

*Frederic - Hilfe für Peru* möchte ich nun über unsere Fortschritte und die geleistete Arbeit berichten.

Wie Sie sicher schon im Briefkopf bemerkten, präsentiert sich unser Verein nun mit einem schönen, neuen Logo. Es wurde vom Grafikkünstler Achim Ripperberger (www.neue-frankfurter-art.de) für uns KOSTENLOS designt. Vielen Dank dafür! Zudem sind wir dabei unsere Homepage www.frederic-hfp.de komplett neu zu gestalten. In kürze können Sie sich nun anhand vieler Fotos und aktueller Texte umfassend über all unsere Projekte, Aktionen und die Hintergründe unseres Vereins informieren. Zu jedem Thema gibt es auch kurze Infotexte mit Bildern zum Herunterladen, Drucken und Weiterverschicken.

Nicht nur in Deutschland, auch in Peru, gibt es beudeutende Neuerungen. Neben der Betreuung und Erweiterung der laufenden Projekte waren zwei neue große Aufgabenfelder zu bewältigen: die Weiterentwicklung der vor zwei Jahren gegründeten Kakaokooperative APECMU und der Bau eines Ausbildungs- und Versammlungszentrums. Wegen dieser beachtlichen Vorhaben war es notwendig dieses Jahr sogar zweimal vor Ort zu sein. Im Frühjahr reisten meine Eltern und ich für fast zwei Monate zu unseren Projekten und ich half unseren Bauern noch einmal im Herbst für fünf Wochen. (Wie immer gingen die Reisekosten nicht zu Lasten des Vereins.)

Unsere Kakaokooperative APECMU hat sich vvergrößert und ist effektiver strukturiert. Die Mitglieder sind nun bereits das zweite Jahr EU-Bio- und Fair Trade zertifiziert. Bei der diesjährigen Inspektion des externen Kontrolleurs des Zertifizierungsunternehmens konnte ich dabei sein. Über ein Drittel (!) aller Bauerhöfe wurden besucht und kontrolliert. Alle bestanden anstandslos die Überprüfung. Der hohe Verwaltungsaufwand, der für die Zertifizierungen notwendig ist, hat auch äußerst positive Effekte: Ein klares Reglement gibt den Bauern unmissverständlich die Kriterien des Bio-Anbaus und des Fair-Handels-Siegels vor. Das interne Kontrollsystem stellt mit regelmäßigen Besuchen auf den Höfen sicher, dass diese Anforderungen auch eingehalten werden. Das gibt unseren Bauern die Sicherheit, dass nicht einzelne "schwarze Schafe" die Zertifizierung aller gefährden.

Mit unserer Hilfe konnten die Bauern die Qualität Ihres Kakaos erheblich steigern. Bisher hat jeder Bauer die Fermentation und Trocknung der Ernte selbst verrichteten müssen, was zu starken Qualitätsschwankungen führte. Als erste Kooperative im ganzen Urubambatal holt APECMU nun die frisch geernteten und streng ausgelesenen Kakaobohnen bei den Höfen ab und führt die Ernte-Nachbearbeitung gemeinschaftlich durch. Damit dieser Prozess fachgerecht umgesetzt werden kann stellte unser Verein der Kooperative ein Lastenmotorrad, große hölzerne Fermentationsboxen, Solartrockner und ein professionelles Feuchtemessgerät zur Verfügung. Nur so kann ein einheitlicher, hoher Qualitätsstandard erzielt werden, um den anspruchsvollen Maßstäben des Bio- und Fair Trade-Marktes zu genügen. Durch die strenge Kontrolle der Temperatur bei Fermentation und Trocknung kann auch "Rohkost"-Qualität garantiert werden. Dies eröffnet den Bauern eine weitere Marktnische.

Allerdings mussten wir feststellen, dass in der gesamten Region kein Kakaoaufkäufer bereit ist, faire Preise für diesen zertifizierten Edelkakao zu zahlen. So wurde die Idee geboren, selbst den Export nach Europa DIREKT und ohne Zwischenhändler zu organisieren. Dafür musste ich eine kleine Importfirma gründen und diese ebenfalls Bio-zertifizieren lassen. In den letzten zwölf Monaten arbeitete ich daran, dass APECMU sämtliche Bedingungen des peruanischen und europäischen Zolls erfüllt. Im Sommer verschickte ich Proben der Kakaobohnen an mögliche Interessenten und fand Käufer. In diesem Winter ist es soweit: 600kg unseres besten Kakaos werden direkt nach Deutschland exportiert. Unsere Bauern

erhalten zum ersten Mal faire Preise für Ihre Produkte! Wir beabsichtigen die Qualität und Menge der Bohnen weiter zu steigern, damit unsere Bauern als zuverlässige Lieferanten für Spitzenkakao einen angemessen Lohn für Ihre Mühe ernten. Ziel ist es, die Kakaokooperative Schritt für Schritt in die finanzielle Unabhängigkeit zu führen. Sie soll die Verwaltungs- und Zertifizierungskosten eines Tages selbst tragen können.

Die wohl wichtigste Neuigkeit aus Peru ist:

## Der erste Bauabschnitt unseres neuen Ausbildungszentrums wurde erfolgreich abgeschlossen!

Entgegen der vor Ort üblichen Vorgehensweise haben wir nicht einfach eine Firma pauschal mit dem Bau beauftragt, sondern die Bauarbeiten und Materialkäufe komplett in Eigenregie durchgeführt. Dafür wurde von uns Señor Miguel, den wir schon seit Jahren kennen und der uns wärmstens von den Dominikanern empfohlen wurde, als Bauleiter eingesetzt. Unser bester Projektbauer und treuester Mitarbeiter Yonatan Callo übernahm zusammen mit Schwester Ester die Verwaltung der Baufinanzen vor Ort. Nur so war es möglich, ständig eine direkte Kontrolle über alle anfallenden Kosten zu haben.

Im Juni begannen also die Baumaßnahmen auf dem zetrumsnah gelegenen Grundstück in Ivochote. Zu allererst wurde das Notwendigste gebaut: Ein Lagerhaus mit angeschlossenem Zimmer für einen Wachmann. Das Gebäude mit einer Grundfläche von 50 m² und 5 m Höhe dient der Bauerngesellschaft als sicheres Lager für den geernteten Kakao und für die subventionierten Güter.

Da das Grundstück am Hang liegt musste eine starke, bis zu drei Meter hohe Umfassungsmauer gezogen werden. Danach wurden die Betonsäulen für das Haupthaus gesetzt und das gesamte Grundstück mit Erde aufgefüllt und nivelliert. Während der nun beginnenden Regenzeit wird sich das aufgefüllte Material setzen und verfestigen. Da bereits das gesamte Material, wie Steine, Kies und Sand besorgt wurde, kann ab März 2015 der Bau des Haupthauses fortgesetzt werden. Wenn alles vor Ort klappt wie vorgesehen, und unser Verein in Deutschland weiterhin so gut von Ihnen unterstützt wird, sollten Ende 2015 die gröbsten Arbeiten am Haus und Grundstück abgeschlossen sein.

Hier ist kaum Platz ausführlich über alle weiteren Projekte unseres Vereins im Detail zu berichten. Es sei nur soviel gesagt, dass unsere Anstrengungen zur Verbesserung der Gesundheit, Ernährung und Schulbildung und zur Förderung von Frauengruppen und von Alternativen Energien unvermindert weitergehen und auch hier so manche Erfolge zu verbuchen sind.

Der Bau des Ausbildungszentrums, der Erfolg der Kakaokooperative und die langjährige Hilfe zur Selbsthilfe unserer weiteren Projekte, sind nur durch Ihre enorme Unterstützung möglich gewesen. Wir hoffen, auch in Zukunft auf Ihre Hilfe! Wir würden uns freuen, Sie bei der Jahresversammlung unseres Vereins begrüßen zu dürfen. Nach der Versammlung werde ich in einem Vortrag mit aktuellen Fotos die Entwicklungen der Projekte und natürlich auch des Hausbaus im Detail erläutern.

Wir laden sie herzlich ein

am Sonntag den 23. November 2014 um 19:30 Uhr

In den Gastronomieraum der alten Schule, Nüdlingen.

Bei meinem Lichtbildervortrag können Sie sich

umfassend über den Stand der Projekte informieren.

Nach alter Vereinstradition servieren wir ab 19 Uhr

Myriams Südamerikanischen Eintopf

Wir freuen uns auf Sie und danken für Ihr Interesse.

Familie Wielgoss