



COOPROAGRO

Dominikanische Republik

Das Land in Stichworten

In dem zweitgrößten Staat der Karibik lebten 2006 rund 9,2 Millionen Menschen. Zwischen den einzelnen Bevölkerungsgruppen (73 Prozent Mulatten, 16 Prozent Weiße und 11 Prozent Schwarze) herrschen starke soziale Unterschiede. Zwischen zehn und fünfzehn Prozent der Menschen leben in Armut, davon ein Drittel bis die Hälfte in extremer Armut. Die Arbeitslosigkeit in der Dominikanischen Republik liegt bei rund 30 Prozent und die Unterbeschäftigung ist weit verbreitet. Aus diesem Grund verlassen viele Bewohner die Dominikanische Republik und suchen vor allem in den USA nach neuen Arbeits- und Lebensmöglichkeiten. Dieses Land bestimmt auch sehr stark die Politik des Inselstaates, obwohl die Dominikanische Republik bereits seit 1844 formal unabhängig ist. Die offizielle Regierungsform ist die der präsidentialen Demokratie, jedoch wird der Staat sehr autoritär regiert und das Militär, die Oberschicht und die Kirche bestimmen faktisch nach wie vor die Geschicke des Landes.

Die Dominikanische Republik hat eine Fläche von fast 50.000 Quadratkilometern. Dies sind zwei Drittel der Fläche der Insel Hispaniola, der Staat Haiti nimmt das restliche Drittel der Fläche ein. Die Dominikanische Republik ist wirtschaftlich stark abhängig vom Export agrarischer Rohstoffe. Das Hauptexportprodukt ist Zucker, gefolgt von Kaffee und Kakao. Eine wichtige Devisenquelle ist der Tourismus. Beide Wirtschaftszweige, sowohl der Tourismus als auch die Landwirtschaft, leiden sehr stark unter den klimatischen Bedingungen. Fast jedes Jahr zerstört ein Hurrikan aufs neue Teile der Ernte, Häuser und Straßen.

Die Organisation

Die Kooperative COOPROAGRO (Cooperativa de Productores Agropecuarios) ist ein Zusammenschluss von Kakaoproduzenten in der Dominikanischen Republik.

COOPROAGRO war eines der Gründungsmitglieder des nationalen Zusammenschlusses CONACADO. Die Bauern von COOPROAGRO haben daher bis Mitte 2007 ihren Bio Kakao über CONACADO vermarktet. Dann haben sie ihre eigene Organisation COOPROAGRO gegründet und seit Mitte 2007 bezieht die GEPA ihren Bio Kakao direkt von dort. COOPROAGRO hat sein Büro in San Francisco de Macoris.



Die Produzenten

Zu COOPROAGRO gehören 15 Teilköoperativen, in denen die 1.400 Kakaobauern Mitglied sind. Die Bauern fermentieren ihren Kakao nur zum Teil selbst, etwa ein Viertel der Bauern verkauft noch unfermentierten Kakao an die Organisation. Die Verarbeitungskapazität für Fermentation und Trocknung bei COOPROAGRO wird noch ausgebaut.

Der Entwicklungsaufschlag der GEPA wird hauptsächlich in die Infrastruktur der Kooperative und in die Qualitätsverbesserung investiert. So wurden zum Beispiel Straßen repariert, Brücken gebaut, in einer Teilköoperativen Haushalte mit Strom versorgt, ein Vereinsgebäude wieder aufgebaut, eine Schulkantine gebaut oder und eine Schule saniert.

Neben dem Kakao bauen die Bauernfamilien für den Eigenbedarf Bananen, Zitrusfrüchte, Kartoffeln und Gemüse. Früher wurde in der Region auch noch viel Kaffee angebaut, der aufgrund der niedrigen Preise in der Vergangenheit besonders im Tiefland immer mehr durch Kakao ersetzt wurde.

Produktion und Vermarktung

Der Kakaobaum ist ein immergrüner, dicht belaubter Baum, der im Regenwald beheimatet ist und heute in Mischkulturen angebaut wird. Die vielen, winzigen Blüten und die circa 20 Zentimeter großen Kakaofrüchte wachsen direkt am Stamm. Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich zwischen 20–60 Samen, umhüllt von der Pulpa, dem Fruchtfleisch. Durch Fermentation und anschließende Trocknung entsteht daraus der Rohkakao. In getrocknetem Zustand wiegt eine Kakaobohne nur ungefähr ein Gramm; die Rohkakao-Ausbeute beträgt pro Baum circa zwei Kilogramm pro Jahr. Den besten Ertrag liefert ein Kakaobaum zwischen dem 10. und 40. Lebensjahr, es können dann pro Baum bis zu 50 Kakaofrüchte pro Jahr geerntet werden. Exportiert wird überwiegend der Rohkakao in Säcken à 70 Kilogramm, er wird dann in den Importländern weiterverarbeitet. Die nächste

Verarbeitungsstufe ist das Rösten, dabei entwickeln sich in der Kakaobohne 400 verschiedene Aromastoffe.

Von COOPROAGRO bezieht die GEPA Bio-Kakao, der von Naturland zertifiziert ist. Für die Verarbeitung, den Transport zum Hafen und den anschließenden Export des Kakaos sorgt die Organisation COOPROAGRO. Zurzeit produziert COOPROAGRO jährlich 920 Tonnen Kakao.



GEPA – The Fair Trade Company, www.gepa.de Stand: 04/2008