

Jenseits von **Morgen**

GESCHICHTEN DES GELINGENS

Motivierende Erfahrung Nr. 29



ENERGIEFLUSS

ENERGIEFLUSS

AulaViva Tropical ist der Name des Bauernhofs von José und Juan Pablo Zárate, in den kolumbianischen Llanos gelegen. Dort trifft man, als Ergebnis der Überzeugung der Zárates, ein komplettes agrarenergetisches Modell an. Wasser, Sonne, Biomasse und Mikroorganismen werden nachhaltig genutzt, um verschiedene Energieformen zu gewinnen. Die Energiebilanz ist durchweg sehr positiv. Das Nutzungsmodell auf dem Hof dreht sich nicht nur um Energie sondern auch um den Menschen und man wirtschaftet gemeinsam und kooperativ was trotz wenig Kapital (oder vielleicht gerade deshalb) prima funktioniert. AulaViva Tropical – für die einen ein Ort der Inspiration und des Empowerments des eigenen Lebensprojekts, für andere ein Treffpunkt, um Erfahrungen zu teilen. Kurzum, ein Ort, der Energie freisetzt.



Lebensprojekt

José und Juan Pablo Zárate sind Brüder, stammen aus einer Bauernfamilie und blicken auf keine einfache Kindheit zurück, da sie früh ihren Vater verloren. Um die Schulbank drücken zu können, arbeiteten sie, noch halbe Kinder, auf dem Markt, wenn andere Gleichaltrige noch schliefen. Dank ihrer Beharrlichkeit und der gegenseitigen Unterstützung schafften sie es bis zur Universität, wo sie Agrarwissenschaften studierten und später auch als Dozenten arbeiteten. Doch während all dieser Zeit haben sie nicht aufgehört, sich als Bauern zu betrachten. Das Schlüsselergebnis, das dazu führte, dass sie die Landwirtschaft mit anderen Augen sahen, erlebten die beiden jedoch nicht an der Uni, sondern während ihrer Praktika im Agrarökologiezentrum La Cosmopolitana in Restrepo, in der Nähe der kolumbianischen Stadt Villavicencio. Dort lernten sie den Abundanzansatz kennen, der die Fülle von Möglichkeiten in Betracht zieht, anstatt konventionellen Agrarmodellen zu folgen, die gerade den kleineren Bäuerinnen und Bauern mehr Grenzen setzen als Nischen anbieten. Die Brüder stimmen darin überein, dass die Cosmopolitana und ihre Philosophie ihren Chip verändert hat.



Derzeit arbeiten sie in der auch von Misereor unterstützten Stiftung des Zentrums La Cosmopolitana und begleiten Gruppen von Kleinbauernfamilien in der Orinoquia- und Amazonasregion Kolumbiens. 2007 entschieden sich die Brüder, ein Gehöft in Lejanias zu kaufen. Dafür kratzten sie ihre gesamten Ersparnisse zusammen. Zu dieser Zeit tobte der Bürgerkrieg, und in Lejanias lieferten sich Guerilla und Paramilitärs regelmässig Gefechte, und alle Welt wollte die Zone verlassen. Doch der Wunsch der Zárates war stärker als die Angst, und so kauften sie.

Geburtsstunde der AulaViva Tropical

Die beiden Bauern mit Ingenieurtitel übernahmen eine typische Rinderfarm mit 35 Hektar reiner Weidefläche; ihr Ziel war, die Nutzung des Hofes neu auszurichten. Statt Rinderzucht wollten sie einen standortgerechten Landbau betreiben, mit der Produktion von Kaffee, Obst und anderen Anbauprodukten, ganz im Sinne des Cosmopolitana-Ansatzes der Vielfalt und Fülle. Nach elf Jahren ist die Neuausrichtung des Hofes noch nicht ganz abgeschlossen, aber es ist deutlich



erkennbar, wohin die Reise geht. Die Weiden sind Obsthainen gewichen, auf denen Apfelsinen, Mandarinen, Avocados und vieles mehr wächst. Mehr als zwanzigtausend Kaffeesträucher erreichen langsam ihre Reife und werden von heranwachsenden einheimischen Schattenbäumen begleitet. Hühner und Schweine fehlen auch nicht. Auf dem Hof ist organischer Landbau angesagt, ohne jeden Einsatz von konventionellen Agrarchemikalien. Aula-Viva Tropical produziert mittlerweile etwa vierzig Produkte, einige davon weiterverarbeitet wie der geröstete Kaffee oder der Orangenwein. Der Hof trägt sich mittlerweile selbst und erlaubt den Menschen dort neben dem Produktverkauf eine weitreichende Selbstversorgung. «Wir könnten hier bequem leben und es würde an nichts fehlen, aber wir wollen andere Bauernfamilien beraten, um ihr eigenes Lebensprojekt auf die Beine zu stellen», erklärt José. Der Hof stellt das zentrale Element des persönlichen Lebensprojektes der Brüder dar. «Du musst Dir einen Lebensweg vornehmen, der zu Deinem Lebensprojekt führt», sagt Juan Pablo. «Die Umsetzung ist sowohl Kopf- als auch Herzenssache, und dabei ist anpacken angesagt. Wir stecken mitten in diesem Prozess.»

Zusammen mit einer Gruppe von 30 Personen, alle aus dem bäuerlichen Millieu, die zu Besuch auf dem Hof ist, macht José einen Rundgang. Auf dem Weg zu den Obstwiesen ist der erste Stopp. Mitten auf dem Zufahrtsweg, ohne jede Vegetationsbedeckung, wird die Temperatur an der Bodenoberfläche gemessen. Es ist zehn Uhr morgens und die Sonne strahlt: Das Thermometer klettert auf 43 Grad Celsius. Auf der Obstwiese an-

gelangt steht die Gruppe bis zu den Knien in üppiger Vegetation, welche die Feuchtigkeit bewahrt. José wiederholt nun den Messvorgang: 26 Grad. Juan Pablo steuert ein weiteres Beispiel bei, welches die Wichtigkeit der Feuchtigkeit für das Bodenleben und die Mikroorganismen aufzeigt: «Wir haben analysiert, dass hier in den Obst- und Kaffeekulturen pro Hektar etwa dreitausend Kilo Würmer im Boden sind. Nebenan bei den Nachbarn, wo unter den Obstbäumen und um sie herum die Vegetationsdecke komplett mit der Chemiekeule vernichtet wird, findet man gerade mal 200 Kilo pro Hektar.» Die Vitalität der Bodenorganismen und die Wiederherstellung der Bodenfruchtbarkeit stehen auf der AulaViva Tropical ganz oben auf der Liste. «Dank unserer Biogasanlage, die auf der Basis von Schweineudung funktioniert, haben wir nicht nur Methangas fürs Kochen, sondern düngen auch mit der in der Biogasanlage entstehenden stickstoffreichen Flüssigkeit. Das geschieht durch ein Schlauchsystem in Form von Tröpfchenbewässerung. Wir machen es Roberto Rodriguez, einem der Gründer der Cosmopolitana, und seinem Motto: «Du musst der Sonne Arbeit geben» nach», erklärt José.

Die Nachbarn sahen ins uns Verrückte

«Die Nachbarn sagten, dass die Zárates verrückt geworden seien, und dies, obwohl sie es bis zur Uni gebracht hatten», erzählt José schmunzelnd einer Besuchsgruppe von Agronomie-Studenten. Ganz und gar auf Brandrodung zu verzichten, mit einheimischen Baumarten aufzuforsten, sich um die Bodenfruchtbarkeit zu kümmern und das Jagen des Wildtierbestands auf den 35 Hektar strikt zu verbieten, der Rinderzucht den Rücken zu kehren, konventionelle Agrarchemikalien ad acta zu legen und die natürliche Bodenvegetation wiederherzustellen ist für viele Besucher/-innen, ob Bauer, Bäuerin oder Agrar-akademiker/in in dieser Bündelmassnahme recht neu. Juan Pablo holt zu einem weiteren Vergleich aus: «Die Nachbar/-innen geben bei der Produktion jährlich umgerechnet 5 Millionen Pesos (etwa 1'700 US-Dollar) pro Hektar für Kunstdünger, chemische Keule und anderes aus. Bei zehntausend Hektar Produktionsfläche in Lejanias kommen da 17 Millionen Dollar zusammen. Hier auf dem Hof reicht es, ins Schwitzen zu kommen, um unsere





agraren Träume Wirklichkeit werden zu lassen.» Und José legt noch einen drauf: «Fachmann zu sein, erlernt man nicht an der Uni, sondern durch konkrete Erfahrung mitten im Leben. Das sensibelste Organ des Bauern ist sein Geldbeutel. Die wirkliche Herausforderung besteht darin, Denkmuster aufzubrechen.» Weder die Student/innen noch ihre Dozenten wissen darauf etwas zu sagen. Aula-Viva Tropical ist als Betrieb des nachhaltigen Landbaus durch die Rainforest Alliance Stiftung zertifiziert und die weiterverarbeiteten Produkte tragen das Garantiesiegel der Cosmopolitana. Die Zárates haben dank ihrer Allianzen hierfür nichts zahlen müssen. Der betriebene Landbau trägt zur Minderung der

globalen Erwärmung bei. Im Rahmen seiner Masterarbeit wies José nach, dass AulaViva Tropical mit dem von ihnen praktizierten Landbau im Vergleich zur herkömmlichen Landwirtschaft 380 Tonnen CO₂ pro Hektar einspart. Er zeigte auch auf, dass auf dem Hof bis zu 139 m³ mehr Wasser pro Parzelle im Boden gespeichert werden als auf konventionell bewirtschafteten Parzellen. Schädlingen rückt man mit organischer Schädlingskontrolle und bioregulierenden Bakterien auf die Pelle, und als Dünger benutzt man Stickstoff aus der Biogasanlage. «Die Finca verkörpert für uns einen alternativen Lebensstil auf dem Land», fasst José zusammen.

Rundgang in Sachen Energie

«Von Anfang an haben wir auf dem Hof eine Energieautonomie angestrebt», sagt Juan Pablo. «Begonnen haben wir mit einem Solarpanel, ein zweites fanden wir im Sperrmüll und setzten es wieder in Stand. Danach machten wir uns an die Biogasanlage und begannen, die insgesamt 5 Wasserquellen zu nutzen, fürs Haus, die Küche, das Bad und einen Zierfischteich.» Wasserkraft und Solarenergie, Biomasse und Mikroorganismen werden in nachhaltiger Weise genutzt, um Energie in verschiedenen Formen zu produzieren. Eine Bilanz in Sachen Energieherstellung und -ver-

brauch fällt absolut positiv aus. In einer Bauerngemeinde, die sich an das konventionelle Energieversorgungsnetz anschliessen liess und deshalb der bis dato für die lokale Stromversorgung benutzte Mikroturbine den Rücken kehrte, ergatterten die Brüder eben diese Turbine.

Die Zárates gehören in Lejanias einer Gruppe der gegenseitigen Hilfe, einer Minga, an. Die Gruppe half tatkräftig mit, eine Quell- und Wasserentnahmefassung am wichtigsten Wasserlauf der Finca zu installieren und eine Rohrzuleitung von 540 Meter Länge zu verlegen, um das Wasser zur in der Nähe des Hauses installierten Turbine zu leiten. José erinnert sich: «Die Rohre kosteten rund acht Millionen Pesos (umgerechnet ca. 2'700 Dollar), und mit jedem Pfund verkauftem Kaffee kamen wir unserem Ziel ein Stück näher. Unsere Kaffeekunden sponserten auf diese Weise unser Ziel der Energieautarkie.» Die Quelfassung liegt 130 Meter höher, so dass die Turbine mit grosser Kraft (mehr als 9 Liter pro Sekunde) angetrieben wird. Ein Generator verwandelt die mechanische in elektrische Energie von 9 Kilowatt, und zwei Lichtmaschinen sorgen für je 110 sowie 12 Volt. Die Kaffee-Röstanlage funktioniert ebenso wie

andere elektrisch betriebene Maschinen, sowie die gesamte Beleuchtung des Hofes, dank der Energieproduktion der Wasserturbine - Stromrechnungen Fehlanzeige. Den Entwurf des Hydroenergiesystems hat Juan Domingo, ein Experte, der lieber weiterhin Bauer ist und bei der Cosmopolitana mit seiner technischen Expertise behilflich ist, beigeleitet. Der CO²-Fussabdruck der AulaViva Tropical ist, abgesehen von der auf Verbrennungsmotoren basierenden Erreichbarkeit des Hofes gleich null.

Vivo's Coffee und der Markt

Javier Escalante gehört der Minga-Gruppe in Lejanias an und managt die Weiterverarbeitung und Qualitätskontrolle in Sachen Kaffee auf dem Hof. «Unsere Kaffeemarke heisst Vivo's Coffee, aber eigentlich steckt mehr eine Message als eine Marke dahinter», erklärt Javier. «Der Kaffee wie auch der Fruchtwein sind Produkte, welche unsere Vision und unsere Lebensstiloption verkörpern. Es geht darum, die Bauernfamilien zu würdigen, aufzuwerten und zu stärken.» Das Pfund organisch produzierter Kaffee kostet dreizehntausend Pesos (etwa 4,5 Dollar). Ein qualitätsmässig vergleichbarer Kaffee kostet auf dem nationalen Markt leicht das Doppelte. «Unser Ziel ist es, den Preis so zu gestalten, dass unser Kaffee für unser soziales Umfeld erschwinglich ist, und dies gelingt, da die gesamte Produktion lokal und regional abgenommen wird», führt Javier weiter aus. Die Nachfrage, darunter auch von Restaurants, Cafés und Bioläden, ist grösser als die bisherige Produktion. «Dieses System ist gut, egal von welcher Warte man es betrachtet – ob ökonomisch, ökologisch oder sozial», schliesst Javier. Mit keinem der Produkte wird der konventionelle Markt gesucht. Ernährungssicherheit und ein zufriedener Lebensstil stehen an erster Stelle, und erst danach kommt der, wo möglich lokale Markt. Für José steht fest: «Mit unserem Hof verändern wir das System nicht, aber es ist ein konkreter Schritt in Richtung alternatives Leben auf dem Land, und ich fühle mich hier glücklich.» Sein Bruder ergänzt: «Die Welt verändern wir damit nicht, aber die Denkmuster von Menschen schon, und darum geht es uns.» Den Brüdern



geht es nicht darum, abgeschottet zu leben oder den Markt zu verteufeln. So werden Produkte teils weiterverarbeitet und auch verkauft; statt Orangen oder Mandarinen auf den Markt zu schaffen, wird natürlicher Fruchtwine daraus gemacht und verkauft. «Wenn ich durch die Orangenplantage gehe», erzählt José, «hängen für mich keine Orangen an den Ästen, sondern Orangenweinflaschen. Viel hängt davon ab, sich Dinge vorstellen zu können, die für die allermeisten unvorstellbar sind. » Die Verkaufsstrategie ist an der Logik der Kollaborativ- und Gemeinwohlökonomie ausgerichtet, und verkauft wird vornehmlich im lokalen Umfeld, erschwinglich für Nachbar/innen, und teils auch in Form von Tauschwirtschaft. Diese Wirtschaftslogik findet auch bei den Arbeitskräften auf dem Hof Anwendung: Statt Lohnarbeitskräfte finden sich Mitstreiter/innen auf der Basis der gegenseitigen Hilfe, mit denen die erwirtschafteten Einnahmen geteilt werden. «Die Kollaborativlogik findet bereits Eingang in meine Träume», gesteht José.



Träume teilen

Während drei Tagen sind mehr als dreissig Menschen auf dem Hof zusammengekommen, um gemeinsam eine Aula Viva zu erleben; es handelt sich nicht um einen typischen Workshop, bei dem ein Vortragender das Zepter an den nächsten übergibt, sondern wo die Praxiserfahrungen und auch die Zweifel jeder/s einzelnen in den Mittelpunkt gerückt werden. Die Gruppe von Frauen und Männern sind grösstenteils Mitstreiter/innen verschiedener Gruppen der gegenseitigen Hilfe (Minga) aus unterschiedlichen Zonen des kolumbianischen Orinocobeckens: aus Lejanías, Puerto López, Puerto Gaitán, San Juanito, El Castillo und Cubarral Puerto Rico. Aber es sind auch Leute städtischer Initiativen dabei, wie “Bewusster Konsum” oder der Bauernmärkte, wo sich Produzierende und Konsumierende direkt begegnen. Auch von der Cosmopolitana sind zahlreiche Personen mit von der Partie, die in der Beratung arbeiten. Jede/r hat etwas von seinen Produkten mitgebracht, darunter Schokolade, Guayabapaste, Zuckerrohrpanela, Kaffee, Wein, Gebäck und Torten. Das Kollektiv ist sehr quirlig, und ein ansteckender Einfallsreichtum ist spürbar, so dass sich viele animiert fühlen, ihre Erfahrungen, Kenntnisse und Talente mit der Runde zu teilen; kurzum es geht kollaborativ zu. Debatten bezüglich weniger riskanter Marktanbindung werden von praktischen Demonstrationen abgelöst, bei denen es um die Gewinnung von Pflanzenöl geht. Regionalfolkloristische Gesangsdarbietungen, welche von zufriedenen Bäuerinnen und Bauern handeln, gehen in praktische Momente über, in denen Seife und Deodorant auf rein pflanzlicher, organischer Basis hergestellt werden. Ein ausgedehnter Rundgang auf dem Hof steht auch auf dem Programm; Langeweile kommt in keinem Moment auf, und die drei Tage sind im Nu vorbei. Dann kehren die Menschen wieder heim, aber ihr mentaler Rucksack ist voll von Inspiration und neuen Ideen. AulaViva Tropical, ein Ort der Energie freisetzt und kollaborativ fließen lässt.



Quintessenzen in Richtung Zukunft

Die Fülle von Möglichkeiten statt die Hindernisse und die knappe Kasse in den Blick zu nehmen, eröffnet den Weg, um das persönliche Lebensprojekt in Angriff zu nehmen und auch umzusetzen.

Es lohnen sich die Worte von José «Fachmann ist nicht der, welcher studiert hat, sondern der, welcher genügend Einfallsreichtum an den Tag legt. Mentale Muster über Bord zu werfen, ist der springende Punkt.» Die augenscheinlichen konventionellen Lösungen ähneln oft einer Fata Morgana, die vom eigentlichen Weg wegführen.

Die kollaborative Logik kennt keine Grenzen, wenn eine Person kühn genug ist, ihr eigenes Ding durchzuziehen.

Der Text, der auf Besuche und Gespräche vor Ort basiert, wurde von Jorge Krekeler (Berater Misereor als AGEH-Fachkraft) erstellt und zunächst jedoch mit den Interviewpartnern konsensfähig gemacht. Besonderen Dank gilt José und Juan Pablo Zárate sowie Javier Escalante.

Jenseits von Morgen

GESCHICHTEN DES GELINGENS

Originaltitel: “Donde la energía fluye”
Experiencia Motivadora N° 29 Almanaque del Futuro

Autor: Jorge Krekeler, Berater Misereor als AGEH Fachkraft
jorge.krekeler@scbbs.net

Layout: Nicole Maron
Bildmaterial: Jorge Krekeler

Kontakt zur Geschichte des Gelingens:

José Zarate: jzarate2005@gmail.com
Juan Pablo Zarate: juanzaratezootechnista@gmail.com

Facebook: [Vivo's Coffee](#)

Ausgabe: noviembre de 2018

Mit Unterstützung von:

MISEREOR
● IHR HILFSWERK

www.almanaquedelfuturo.wordpress.com



CC-BY 4.0, für Logotypen, Bildmaterial
und Texte sind teils andere Lizenzen
gültig (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/21.06.2018>)