


**BOLIVIENS WEG ZUR BIOREVOLUTION**

# Für hundert Franken Schokolade

Bisher führt der Bioanbau in Bolivien ein Nischendasein: Die Zahl der biologisch wirtschaftenden ProduzentInnen ist überschaubar, der Markt noch klein. Das könnte sich nun ändern.

VON KNUT HENKEL, LA PAZ (TEXT UND FOTO)

«Superecológico» steht in dicken geschwungenen Lettern über dem Supermarkt in der Avenida Brasil im Zentrum von La Paz, Boliviens drittgrösster Stadt. Zwei Kisten mit Weintrauben, eine mit prallen grünen, die andere mit blauviolettten Früchten gefüllt, stehen im Eingangsbereich vor einem grossen Korb mit Kartoffeln. «Wir haben auch frischen Salat und Gemüse im Angebot», ruft Wendy García, eine der Verkäuferinnen des Superecológico, zwei PassantInnen hinterher, die einen Blick auf die Früchte und das daneben stehende Bambusregal geworfen haben. Dieses ist prall gefüllt mit Mehl, Getreideprodukten und Bohnen. «Alles aus biologischer Produktion», sagt García, die Kaffee in ein Regal räumt. «Wir gehören zu einer kleinen Kette von Biosupermärkten und bieten fast alle Produkte des täglichen Bedarfs in Bioqualität an», ergänzt Filialleiter Victor Hugo Torrico, der hinter der Kasse hervorgekommen ist.

## Nudeln aus Cochabamba

Im Supermarkt eröffnet sich ein dreissig Quadratmeter grosser heller Raum, gesäumt mit Bambusregalen, in denen vom Shampoo auf Kokabasis über Amarantmüesli bis zur Bioschokolade alles Mögliche zu finden ist. «Wir beziehen unser gesamtes Sortiment aus Bolivien: Die glutenfreien Nudeln von Coronillo

kommen aus Cochabamba, das Kakaopulver aus El Alto und der Kaffee kommen aus Caranavi», führt Hugo Torrico mit stolzer Stimme aus. Der Betriebswirt ist nicht nur Leiter der Filiale, sondern auch verantwortlich für die restlichen Biosupermärkte von Superecológico. «Wir schreiben schwarze Zahlen; die Nachfrage steigt; und in diesem Jahr wollen wir eine neue Filiale im Süden von La Paz eröffnen.» Dort leben viele Besserverdienende, die sich die Bioprodukte auch leisten können.

Die Superecológico-Märkte gehören zum Verband der ökologischen ProduzentInnen Bolivien (Aopeb), der dafür sorgen soll, dass Bioprodukte auch im Inland endlich den Durchbruch schaffen. Entsprechend ist ihr Motto: mehr Produktion, mehr Umsatz, mehr Absatz.

Die Vorzeichen sind derzeit gut: Anfang Jahr unterzeichnete die Ministerin für ländliche Entwicklung ein Dekret, das ein nationales Biosiegel auf den Weg bringt. «Es soll dafür sorgen, dass mehr Bauern auf den ökologischen Anbau umstellen und der Konsum von Bioprodukten im Land zunimmt», sagt José Luis Borda von Agroplan, der Vereinigung der Bioagronomen

**PROWOZ**


 WOZ Die Wochenzeitung  
 8031 Zürich  
 044/ 448 14 14  
 www.woz.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 15'752  
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 541.3  
 Abo-Nr.: 1008268  
 Seite: 11  
 Fläche: 96'676 mm²

**Dieser Artikel wurde ermöglicht durch den Recherchierfonds des Fördervereins ProWOZ. Dieser 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

in Santa Cruz. Der Biobauer war mehrere Jahre Präsident der Aoepb und hält das neue nationale Siegel für einen wichtigen Schritt, um in Bolivien Vertrauen für Bioprodukte zu schaffen. «Eines der Grundprobleme ist, dass die Leute vor allem die günstigeren Produkte kaufen. Die Biobauern haben zu Beginn meist Schwierigkeiten, ihre Ware abzusetzen», sagt Borda. «Es ist deshalb sinnvoll, ein Biosiegel einzuführen, das von den Kunden geschätzt wird und das die Bauern nicht gleich zur Kasse bittet.»

Genau das ist bei den international bekannten Siegeln beziehungsweise den zertifizierenden Agenturen in der Regel der Fall. Die Umstellung der Betriebe auf Bioproduktion wird oft von internationalen ExpertInnen begleitet (vgl. «Ein internationales Geschäft») – und das kostet erst einmal Geld, umgerechnet hundert Franken und mehr pro Hektare. «Die Kleinbauern können für eine Zertifizierung aber nicht so viel Geld aufbringen», sagt Borda, «nur grössere Genossenschaften, die sich kollektiv zertifizieren lassen, haben eine Chance.»

### Auf Herz und Nieren geprüft

Das neue nationale Biosiegel, für das weniger strenge Anforderungen erhoben werden, soll dieses Problem lösen. Zum einen wird dabei vor allem auf die gegenseitige Kontrolle der BäuerInnen und auf die Überwachung durch die ExpertInnen vom Aoepb-Verband gesetzt. Zum anderen soll es abgestufte Siegel geben, etwa eines für BäuerInnen, deren Betriebe noch in der Umstellungsphase sind. So könnten sie ihre Ware früher auf den Markt bringen und sich damit von den KundInnen direkt unterstützen lassen. Mit diesem neuen Ansatz soll die Angst jener BäuerInnen überwunden werden, die das Risiko einer Umstellung scheuen.

Da der Bioanbau meist arbeitsintensiver ist als konventionelle Methoden und zudem zusätzliches Wissen erfordert – etwa über die Bodenqualität oder alternative Schädlingsbekämpfung –, soll die Einführung des Siegels gut vorbereitet werden: «Es soll allgemein mehr Beratung für interessierte Bauern geben», sagt Jorge Serda von der CNAPE, dem nationalen Rat für ökologischen Anbau. Die Aufgabe der CNAPE ist es, staatliche AkteurInnen – vor allem Ministerien – mit privaten wie der Aoepb zusammenzubringen. So wurden in dieser Runde die Bestimmungen und Vorgaben für die Einführung des nationalen Siegels erarbeitet, das in 18 von 337 Landkreisen auf Herz und Nieren geprüft wird. In den Projektgebieten werden die BäuerInnen ausführlich beraten, mit Tipps für die Produktion von Düngemitteln und Biopestiziden versorgt, und auch die Vermarktung der Produkte auf Messen und Märkten sowie die Belieferung von Restaurants und Schulen sind wichtige Themen.

Die Entscheidung der bolivianischen Regierung vom vergangenen Jahr, den Anteil

von Bioprodukten an den Schulmahlzeiten zu erhöhen, könnte sich als weiterer Trumpf erweisen. «Wir versprechen uns davon eine deutlich steigende Nachfrage und überlegen, dafür auch neue Produkte auf den Markt zu bringen»,

sagt Francisco Reynaga Berrios, Präsident des Leitungsgremiums von El Ceibo. So heisst Boliviens erfolgreichste Biogenossenschaft mit heute rund 1500 Mitgliedern – meist kleine Familien von vier Personen. Die GenossenschaftlerInnen produzieren seit 1977 Kakaobohnen im tropisch-heissen Tiefland von Alto Beni, fünf Fahrstunden von La Paz entfernt. In den achtziger Jahren stellten sie die Produktion erst auf Fairtrade-, später auf ökologische Kriterien um. Damit

gehört die Genossenschaft, die in den achtziger Jahren in El Alto, der Stadt oberhalb von La Paz, eine Schokoladenfabrik aufgebaut hat, zu den PionierInnen der Bioproduktion.

«Die Nachfrage steigt stetig. Wir setzen heute mehr als die Hälfte unserer Produktion in Bolivien um», sagt Berrios und deutet auf die funkelnden Maschinen, die gerade in der



WOZ Die Wochenzeitung  
8031 Zürich  
044/ 448 14 14  
www.woz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 15'752  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 96'676 mm²

Fabrikhalle von El Ceibo installiert werden. Die neuen Anlagen aus Italien sollen helfen, noch effizienter zu produzieren. Die Entscheidung, sich auf die Herstellung von Schokoladetafeln, und -riegeln, Bonbons und seit kurzem auch Pralinen zu konzentrieren, hat sich für die Genossenschaft ausgezahlt. Sie exportiert die verarbeitete Schokolade in die USA und nach Japan und plant, mittelfristig damit auch in Europa Fuss zu fassen. Die Produkte der Chocolatiers von El Alto sind auch in Bolivien ein Verkaufsschlager. Im Fabrikladen hat eine Frau gerade für rund 700 Bolivianos, umgerechnet knapp hundert Franken, Schokolade für die ganze Familie gekauft.

### Mehr für den lokalen Markt

Die Fokussierung auf den lokalen Markt senkt jedoch die Menge an Kakaobohnen, -butter und -pulver, die etwa an Schweizer AbnehmerInnen wie Claro oder die deutschen Fairtrade-Handelshäuser Gepa und Rapunzel gehen. Diese traditionellen Kunden der Ceibolistas, wie die Genossenschaftsmitglieder in Bolivien genannt werden, werden zwar nach wie vor bedient, aber längst nicht mehr im gewünsch-

ten Umfang. «Das lässt die Produktionsmenge nicht zu, und natürlich denken wir zuerst an das Wohl unserer Genossen, wenn wir mehr Kakao selbst verarbeiten und verkaufen», sagt Berrios. Er baut mit seiner Familie auf sechs Hektaren Kakao und auf weiteren sechs Hektaren Früchte und Gemüse an. Tatsächlich fehlen die Ceibolistas bereits an Konzepten, um zukünftig auch vermehrt Früchte und Gemüse auf den Markt zu bringen.

Die Zusage der Regierung, bei der Schulspeisung stärker auf Bioprodukte zu setzen, ist laut Berrios eine neue Option für alle BiobäuerInnen. «Parallel dazu brauchen wir aber auch mehr Aufklärung über die Vorteile von Bioprodukten.»

Darauf hofft auch Victor Hugo Torrico vom Superecológico. «Wir brauchen mehr Informationen in den Medien über Bioprodukte», sagt Torrico und zeigt auf die frische Ware, die gerade eingetroffen ist: Salatköpfe und Karotten, die vor den Toren von La Paz in Gewächshäusern einer Frauenkooperative produziert werden. «Das Gemüse der Frauen ist zwanzig Prozent teurer als jenes aus konventionellem Anbau – aber es schmeckt viel besser.»

Datum: 16.08.2012



WOZ Die Wochenzeitung  
8031 Zürich  
044/ 448 14 14  
www.woz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 15'752  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 96'676 mm<sup>2</sup>



Fast alle Produkte des täglichen Bedarfs in Bioqualität: Verkäuferin Wendy García und Filialleiter Victor Hugo Torrico in der Superecológico-Filiale in La Paz.



WOZ Die Wochenzeitung  
8031 Zürich  
044/ 448 14 14  
www.woz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 15'752  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 96'676 mm<sup>2</sup>

WIRTSCHAFTSZEITUNG DER SCHWEIZERISCHEN KUNST- UND GEMÄLDEGALERIE

## BIOZERTIFIZIERUNG

### Ein internationales Geschäft

Weltweit gibt es mehrere Hundert Organisationen, die landwirtschaftliche Betriebe bei der Umstellung auf Bioproduktion beraten und für Methoden und Produkte Zertifikate vergeben. Rund vierzig Prozent von ihnen sind in Europa angesiedelt, rund dreissig Prozent in Asien und achtzehn Prozent in Nordamerika. Die bekanntesten Organisationen, die in Lateinamerika ihre Dienste anbieten, heissen IMO Control, BCS Öko-Garantie, Bolicert und Biolatina.

Oft sind es internationale ExpertInnen, seltener lokale, die Plantagen und Bauernhöfe bei der Umstellung auf den Bioanbau begleiten und kontrollieren. Drei Jahre dauert in der Regel ein Umstellungsprozess vom konventionellen zum biologischen Anbau – bei Kaffee und Kakao auch mal etwas länger.

Die weltweit geltenden Ökoverordnungen verlangen, dass die Einhaltung der Richtlinien jährlich überprüft wird. Dies ist für den Export der Bioware nach Europa und in die USA, die

beiden wichtigsten Absatzmärkte, unerlässlich. Für die ProduzentInnen, darunter viele kleinbäuerliche Betriebe und Genossenschaften, sind die Vorschriften und vor allem die damit verbundenen Kosten jedoch eine grosse Hürde und schrecken nicht nur in Bolivien viele von einer Umstellung auf ökologischen Anbau ab, wie EntwicklungsexpertInnen kritisieren. Eine etwas kostengünstigere Alternative sind lokale Zertifizierungsorganisationen wie die Cenipae in Nicaragua oder Bolicert in Bolivien.

Grundsätzlich bietet die hohe Nachfrage nach Bioprodukten in den Industrieländern allerdings vielfältige Optionen. Und gerade in Ländern wie Uruguay, Argentinien, Bolivien und Peru bestehen oft günstige Voraussetzungen für die Umstellung auf ökologische Produktion, da in den Andenländern teure Mineraldünger und Pestizide relativ selten von KleinbäuerInnen eingesetzt werden.

KNUT HENKEL

**Das neue Biosiegel  
setzt auf  
die gegenseitige  
Kontrolle der  
BäuerInnen.**