

ÜBER DAS LEBEN UND ARBEITEN AUF EINER KAKAOFARM IM BRASILIANISCHEN BAHIA

Im brasilianischen Bundesstaat Bahia wird seit dem späten 17. Jahrhundert Kakao angebaut, Ende des 19. Jahrhunderts stieg Brasilien sogar zum größten Kakaoproduzenten der Welt auf. Aber ab 1989 brach dort die Kakaoproduktion unerwartet ein: Alle Kakaoplantagen wurden massiv vom aggressiven Pilz-Schädling mit dem Namen „Hexenbesen“ (vassoura-de-bruxa) befallen und viele Kakaopflanzer mussten ihre Farmen aufgeben. Bis heute hat sich die Region noch nicht wieder vollständig von dieser Plage erholt. Es hat sich aber gezeigt, dass eine veränderte Arbeitsweise heute wieder einen Großteil der Produktionsmenge von damals ermöglicht. So spielt der Kakaoanbau in Brasilien wieder eine wichtige Rolle und Bahia ist weiterhin der größte Kakaoproduzent Brasiliens. Dies war Grund genug für das Goethe-Institut in Salvador de Bahia, dem Thema Kakao im Jahr 2011 ein Großprojekt mit dem Titel „Metamorphosen des Kakao“ zu widmen. Denn der Kakao macht nicht nur bei seiner eigenen Verwandlung von der Pflanze zum Produkt eine Metamorphose durch, auch der Anbau im südlichen Bahia hat die Region erheblich verändert. Im Rahmen dieses Projekts engagierte mich das Goethe-Institut in Salvador de Bahia für eine Fotoreportage. Also besuchte ich die Kakaofarm „Boa Sentença“ (Gutes Urteil) in der Nähe der Stadt Itabuna, mitten im Herzen des Kakao-Anbaugebiets in Bahia.

Ich kam an einem Sonntagvormittag auf der Farm an. Außer dem Hausangestellten Joselito, der mir ein kleines Zimmer in einem kleinen

Nebengebäude zuwies, arbeitete an diesem Tag niemand auf der Farm. Da es ein schöner, wolkenfreier Tag war, beschloss ich, einen ersten Erkundungsgang mit der Kamera in die Kakaopflanzung hinein zu unternehmen. Der erste Eindruck war wunderbar und erhehend, aber auch etwas befremdlich: Im Gegensatz zu anderen Anpflanzungen, wie z.B. Zuckerrohr, Kaffee oder Tabak, erkennt man die Pflanzung nicht auf Anhieb, denn sie sieht zunächst einmal aus wie ein tropischer Wald. Die Kakaobäume benötigen viel Schatten und stehen deshalb zwischen vielen anderen tropischen Bäumen. Ich spazierte weit in die Farm hinein, immer weiter, um ein Gefühl für den Ort bekommen und weil es einfach Spaß machte.

Bei schönstem Sonnenschein, 35° Celsius, mit leichtem T-Shirt bekleidet und der Kamera in der Hand, wurde ich dennoch und urplötzlich von einem tropischen Wolkenbruch überrascht! Innerhalb kürzester Zeit zog alles zu, es fing in Minutenschnelle an zu regnen und ich musste mir sehr schnell etwas einfallen lassen, denn einen solchen tropischen Wolkenbruch verträgt keine Digitalkamera ungeschützt! Ich schaffte es mit aller Kraft einem Bananenbaum ein großes und intaktes Blatt zu entreißen und hielt es über die Kamera, aber das war noch nicht ausreichend, denn das Wasser lief schnell überall herunter. Also kniete ich mich nieder, beugte noch zusätzlich meinen Oberkörper über Kamera und Bananenblatt, was dann half, die Kamera einigermaßen trocken zu halten, ein bisschen was hält ein Profimodell von Nikon ja auch aus.

Als der Regen dann nachließ, so nach ca. 15 – 20 Minuten, lief ich mit der Kamera in der linken und dem Bananenblatt darüber in der rechten Hand, zurück zur Farm. Natürlich wurde ich bei meiner kleinen „Rettungsaktion“ beobachtet und die Geschichte sprach sich herum wie ein Lauffeuer, wie es in Brasilien oft geschieht. Der Tenor war: „O alemão“ (Der Deutsche) weiß sich zu helfen, das ist kein Jammerlappen! Und das zählt dort etwas. Und dass ich noch herzlich



Joselito

Tropischer Wolkenbruch

über mich und die Geschichte lachen konnte, kam später auch gut an und das erleichterte mir danach den Kontakt mit den Leuten auf der Farm. Es half, mit den Arbeitern schneller ins Gespräch zu kommen, sie verloren eher ihre Scheu und ich konnte einfacher ihr Vertrauen gewinnen.

Die Kakaopflanzung, die aussieht wie ein Wald, wurde hufeneisenförmig um die Farm herum angepflanzt und hat einen Radius von ca. 14 Kilometern! In der Mitte befinden sich die Farmgebäude, und zwar sowohl die Wohn- als auch die Nutzgebäude. Um das zentrale „Haupthaus“ des Farmbesitzers herum wohnt ein Großteil der ca. 80 auf der Farm beschäftigten Arbeiter in kleineren Häuschen. Auf deren Dächern befinden sich die „Barkassen“ (barcaças), auf denen der Kakao während der Erntezeit ausgebreitet und in der Sonne getrocknet wird. Dazu lassen sich die Dächer auf Schienen komplett zurückschieben. Über Nacht und wenn es regnet, ziehen die Leute die Dächer kurzerhand zu, sodass die trocknenden Kakaobohnen nicht wieder nass werden. Neben den Wohnhäusern mit den „Barkassen“ befinden sich auf dem Farmkomplex noch weitere Gebäude: das Fermentationshaus mit den großen Holzboxen (cochos) und das Lagerhaus für die Säcke mit den getrockneten Kakaobohnen. Außerdem verfügt die Farm über eine eigene kleine Kirche, ein Schulgebäude, einen Viehstall, eine Pferdekoppel sowie einen erstaunlich gut gepflegten Bolzplatz.



Bolzplatz

Ebenso befindet sich mitten in der Farm die Endhaltestelle des Busses, mit dem die Menschen zwischen den umliegenden Farmen und der Stadt Itabuna hin- und herpendeln. Der Gottesdienst findet an Samstagabenden statt, das haben die Menschen mit dem Pfarrer, der ebenso mit dem Bus aus Itabuna anreist, so vereinbart – so können sie sonntags ausschlafen und sich von der körperlich schweren Arbeit erholen. Eine Kakaofarm zu bewirtschaften bedeutet nicht nur viel Arbeit, sondern auch eine Differenzierung der Arbeit in verschiedene Tätigkeitsfelder, ja sogar in unterschiedliche Berufsbilder. Diese Farm „Boa Sentença“ ist in vier Sektoren eingeteilt und hat entsprechend vier Vorarbeiter (fiscal), die sich die Verantwortung für den Betrieb der Farm aufteilen.



Die vier Vorarbeiter

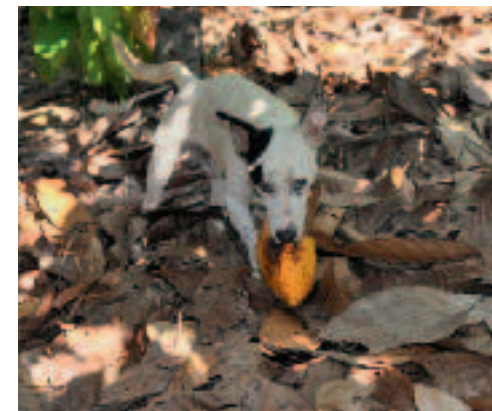
So ist jeder der vier gesamtverantwortlich für einen Sektor der Farm, der aus zehn Kakaofeldern besteht, sowie für ein Viertel der Arbeiter. Einer der wichtigsten Berufe auf einer Kakaofarm ist der „Barcaceiro“, für den es im Deutschen keine Entsprechung und Übersetzung gibt. Ein „Barcaceiro“ ist verantwortlich für die Fermentation und die Trocknung der geernteten Kakaobohnen. Ein weiterer, eigener Beruf ist der „Tropeiro“, der Maultiertreiber. Das Wort „tropa“ bezeichnet eine Maultierherde.

Dieser „Tropeiro“ ist aber nicht nur zuständig für die Pflege der Maultierherde, sondern auch für den Transport der frisch geernteten Kakaosamen vom Feld bis zum Fermentationshaus auf der Farm. Die Mehrzahl der Arbeiter auf der Farm widmet sich den Tätigkeiten, die nach Sai-



„Tropeiro“

son und den gegebenen Notwendigkeiten anfallen. In der Haupterntezeit in den Monaten September und Oktober sind sie hauptsächlich mit der Ernte beschäftigt. Die Kakaoernte teilt sich dabei in zwei Tätigkeitsfelder. Zunächst werden die Kakaofrüchte mit einem sehr scharfen Messer an einem langen Stiel vom Stamm geschnitten und später aufgesammelt. Die Kakaosamen werden dann aus den Früchten geholt. Nach ein paar Tagen der Begleitung der Arbeiter bei ihren Tätigkeiten in den Kakaofeldern fiel mir auf, dass so gut wie immer ein Hund dabei war. Darauf angesprochen, antwortete mir einer von ihnen, dass von den Arbeitern der Farm fast jeder einen Hund als treuen Begleiter besitze, und eigentlich sei es gar nicht erlaubt, Hunde zur Arbeit ins Feld mitzunehmen. Trotzdem war eigentlich immer mindestens ein Hund mit dabei. Ich habe nicht weiter nachgefragt, das Offensichtliche lag auf der Hand.



Ein Hund ist fast immer mit dabei

Die Arbeiter haben, vor allem in der Nebensaison von Januar bis Juli, viel zu tun mit der Pflege und Wartung der Felder und Bäume. Allein für die Pflege der in erster Linie noch jungen Kakaobäume gibt es sehr unterschiedliche Tätigkeiten, die regelmäßig durchgeführt werden. Neben der Pflanzung von Kakaosetzlingen gibt es verschiedene Techniken zur Unterstützung des Wachstums der jungen Pflanzen. Dazu gehören die übliche Düngung (adubação), aber auch die Laubdecke (cobertura morta) oder das „Fliegenest“ (ninho de mosca). Diese Techniken, bei denen Stücke des Bananenbaums um die jungen Pflanzen herum angeordnet werden, dienen sowohl dem Schutz der Pflanzen vor Ungeziefer, als auch der zusätzlichen Bewässerung, da Bananenbäume sehr viel Wasser speichern und abgeben können.

Diese Technik des „Fliegenests“ fördert zudem die Bestäubung: Die Kakaoblüten werden nicht durch Bienen bestäubt, sondern durch winzige kleine Mücken. Und diese kleinen Mücken werden besonders durch den Strunk der Bananenstämme angezogen, den sie besonders mögen. Bei den Techniken wie „Hocker“ (banqueta) oder „Terrasse“ (terraço) wird die Erde um die jungen Pflanzen in besonderer Weise angeordnet und geebnet, sodass, vor allem in schrägen Lagen, das Wasser nicht so schnell ablaufen kann, sie dienen also der besseren Bewässerung der Bäume.



„Fliegenest“

Zur Verbesserung der Qualität und der Produktionsmenge werden regelmäßig drei verschiedene Maßnahmen ergriffen:

- Das Pfropfen (enxertia) ist eine Pflanzenveredelung, bei der ein junger, gesunder Trieb/ Ast (Edelreis) auf eine Unterlage (Wurzelsstock/Baumstumpf) gesteckt, d.h. gepfropft wird. Diese Tätigkeit ist existentiell bei der Bekämpfung des Pilz-Schädling Hexenbesen, der der Kakaoproduktion Brasiliens so sehr zugesetzt hat. Mit dieser Methode werden vom Pilz befallene, aber auch schlecht produzierende Bäume durch resistenterer, gesunde Sorten ersetzt.
- Bei der Wurzelinduktion (indução de raiz) wird ein schwächerer Baum in Bodennähe mit einem Stück eines Bananenbaumes unterstützt, in wenigen Wochen verwächst dann das neue Stück mit dem alten Baum und bildet zusätzliche Wurzeln, die den Baum stärken.
- Die künstliche Bestäubung (polinização artificial) der Blüten erfolgt, wie oben schon erwähnt, nicht durch Bienen, sondern durch kleine, für das bloße Auge so gut wie unsichtbare Mücken. Ein Baum bringt zwar Tausende von Blüten hervor, aber nur bei weniger als 5% davon ist die natürliche Bestäubung auch erfolgreich. Daher werden die Blüten auf der Plantage zusätzlich künstlich bestäubt, um die Produktivität der Bäume zu erhöhen.

Zur allgemeinen Feldpflege gehören dann noch Tätigkeiten wie z.B. die Pflanzung von tropischen Bäumen, insbesondere von Bananenbäumen (plantação de bananas), damit die Kakaobäume möglichst viel Schatten bekommen. Bananenbäume eignen sich dazu besonders gut, da sie sehr schnell wachsen und ihre großen Blätter viel Schatten spenden. Beim „Stutzen“ (poda) werden unproduktive Äste von den Kakaobäumen abgeschnitten, damit die Energie des Baumes in die produktiven Äste und somit in das Wachstum der Früchte geleitet wird. Auch Unkrautbekämpfungsmittel (herbizida) werden zwischen den Kakaobäumen angewandt, um im Wettbewerb um Wasser, Nährstoffe und Licht „störendes“ Unkraut abzutöten. Außerdem

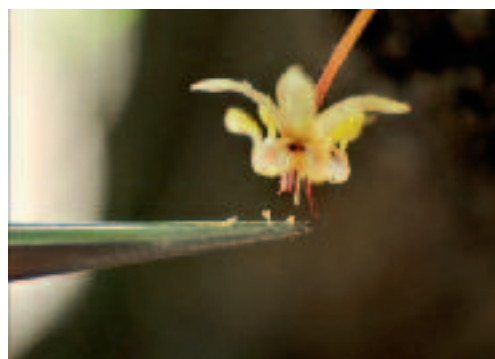
würde ein dichter Unkrautbewuchs die Ernte erschweren und vermindern. Durch Mähen (roçagem) werden Gras und Unkraut zwischen den Kakaobäumen aber auch manuell dezimiert. Außerdem gibt es auf der Farm Hausangestellte im Haupthaus, einen Buchhalter und Personalchef und auch einen Grundschullehrer, der mit dem Bus aus Itabuna kommt.



Pfropfen



Wurzelinduktion



Künstliche Bestäubung

Sehr gerne habe ich auch ab und zu der Grundschule einen Besuch abgestattet. Die Freundlichkeit und Fröhlichkeit der Kinder ist unbeschreiblich! Bei meinem ersten, mit dem Lehrer vereinbarten Besuch stimmte die Klasse ein kleines Begrüßungslied für mich an: „Bem-vido, amigo Joaquim“! (Jochen können sie nicht aussprechen, das würde zu „Schotschen“). Danach schlug mir der Lehrer einen Rollentausch vor. Ich sollte eine kleine Geografie-Unterrichtseinheit geben.

Mit dem Globus in der Hand erklärte ich ihnen, wo Deutschland liegt, wo Europa, was gibt es noch für Länder in Europa, Fliegen mit dem Flugzeug; wächst in Europa Kakao? Warum nicht? Und Kaffee? Warum nicht? etc. Ich weiß nicht, was die Kleinen alles verstanden haben, aber ich bin sicher, dass sie beeindruckt waren, so, wie ich auch. Dafür nahm der Lehrer meine Kamera und fotografierte den „Unterricht“. Danach gab es noch eine Gymnastikstunde (aula de ginástica), bei der die Kinder zu Musik aus einem CD-Player in Formation tanzten. In der Küche des Haupthauses arbeitete Leni. Dona Elaine half ihr ab und zu aus, sie war ei-



Leni

gentlich seit ein paar Jahren pensioniert. Jedoch möchte der Farmbesitzer, Dr. Ângelo Calmon de Sá, dass sie kocht, wenn er sich, drei bis vier Mal im Jahr, auf der Farm aufhält. Es schmeckt ihm eben nur, was sie kocht. Also kommt sie zum Kochen, wenn Dr. Ângelo ein paar Tage vorher anruft. Dona Elaine war sehr zurückhaltend und schüchtern und ich brauchte ein paar Tage, bis ich ihr Vertrauen gewinnen konnte und sie sich für ein Foto einverstanden erklärte. Außerdem wolle sie nicht mit all den modernen Küchengeräten arbeiten, die es



Grundschule



Dona Elaine

heute so gäbe, weil sie überzeugt davon sei, dass z.B. so ein Stößel (pilão) viel besser funktioniert. Dona Elaine stammt wirklich noch aus einer anderen Zeit, aus einer anderen Welt.

Obwohl die Arbeit morgens offiziell um 7.00 Uhr begann, war Osmundo meistens schon ab 6.30



Wäsche wird am Bach gewaschen

Uhr auf dem Hauptplatz der Farm zu finden, wo er immer schon irgendetwas hantierte. Osmundo war für mich der lebende Beweis für brasilianischen Fleiß, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit. Es war ihm sehr bewusst, dass eine gute Pflege und Weiterentwicklung der Kakao-plantage sehr arbeitsintensiv, aber ebenso wichtig für die Produktivität und die Bekämpfung des Pilzschädling Hexenbesen und anderer Plagen ist. Brasilianer sind in aller Regel sehr höfliche Menschen, die andere Menschen nicht vor den Kopf stoßen möchten oder können. Dies geht so weit, dass die eigentlich nicht „Nein“ sagen, und auch nur sehr schwer etwas direkt absagen können, d.h., sie tun das dann eben auf eine andere, ihre eigene Weise. In diesem Zusammenhang erzählte mir Osmundo, nachdem wir bereits etwas mehr Vertrauen zueinander hatten, dass Dr. Ângelo ihm letztes Jahr etwas versprochen hatte. Nämlich, dass er, Dr. Ângelo, sobald in einem Jahr die Farm eine gewisse Anzahl von soundsoviel Tausend Arrobas (1 Arroba entspricht 15 kg) an Kakaobohnen produzieren würde, Osmundo einen Flug nach Paris oder Rom schenken würde.

Nun vertraute mir Osmundo an, dass die Farm in diesem Jahr diese Produktionsmenge ganz sicher übertreffen werde, er aber überhaupt gar nicht nach Paris oder Rom fliegen wolle. Vor allem, weil er Angst vor dem Flug habe, aber auch vor der ganzen Reise; und Paris und auch Rom würden ihn auch gar nicht reizen. „Was soll ich denn da“?, fragte er mich ganz ohne Polemik. Und nun traue er sich aber nicht, dies dem „Doutor Ângelo“ zu sagen, aus Sorge, er könne ihn vor den Kopf stoßen, „weil er doch immer so von Paris und Rom schwärmt“.

Ich fragte ihn, was ihm denn so gefallen würde zu unternehmen oder zu sehen, wenn nicht Paris oder Rom. Er meinte, sein Traum wäre es, einmal den Karneval im Sambadrom in Rio de Janeiro zu erleben. Also fragte ich ihn, warum er dem „Doutor Ângelo“ gar nicht direkt absagt, sondern ihn in Form eines Gegenvorschlags einfach fragt, ob er nicht alternativ nach Rio zum Karneval fahren könne, vielleicht ja mit dem Bus, da könne er, der „Doutor Ângelo“, doch eigentlich nichts dagegen haben. Die

Reaktion von Osmundo gehört zu den Juwelen in meiner kleinen Souvenirschatztruhe, die ich für mich seit Jahren pflege. Einen so dankbaren Blick von einem gestandenen, hart arbeitenden Menschen habe ich weder vorher noch hinterher je wieder gesehen. Am liebsten hätte er mich umarmt, aber er beließ es bei einem langen, festen Händedruck. Vor allem aber war unsere Beziehung danach eine andere. Seit dieser kleinen Begebenheit war er mir gegenüber noch vertrauter, offener, fast schon etwas familiär. Oft liegt die einfachste Lösung eines Problems so nah, dass man sie selbst nicht sieht.

Nach ein paar Tagen, an denen ich verschiedene Arbeiter bei ihren Tätigkeiten begleitet hatte, um den Produktionsprozess kennenzulernen und zu fotografieren, fragte mich Osmundo morgens: „Und, hast Du nun alles gesehen und fotografiert?“ Ich antwortete ihm: „Ich denke schon, dass ich das Wichtigste nun habe, aber ich kenne ja auch noch nicht alles, woher soll ich es also wissen, was noch fehlt?“ „Ja klar, aber du kannst doch nicht hier wieder weggehen, ohne alles kennengelernt, fotografiert und aufgeschrieben zu haben!“ Und so setzten wir uns zusammen, erstellten eine Liste der Tätigkeiten, die ich schon „im Kasten“ hatte und fanden so heraus, welche noch fehlten. Und, nachdem er ein paar Leuten Anweisungen gegeben hatte, zogen wir los und er zeigte mir den ganzen Tag lang die noch fehlenden Arbeiten. Diese sind natürlich in die oben aufgeführte Aufstellung eingeflossen.

An meinem letzten Tag lud mich Dr. Ângelo Calmon de Sá zum Abendessen im Haupthaus ein und so kam auch ich noch in den Genuss von Dona Elaines Kochkünsten! Wir unterhielten uns sehr angeregt, natürlich auch über Paris und Rom, aber natürlich vor allem über Kakao und Schokolade, und er erklärte mir ausführlich, wie er es in den letzten Jahren geschafft hatte, in einem bestimmten, kleineren Sektor der Farm einen Edelkakao (cacau fino) zu produzieren. Er war sehr freundlich und zuvorkommend, und wir hatten einen schönen, für mich sehr spannenden und lehrreichen Abend. Nach dem Essen fragte er mich, ob ich ein wenig Schokolade probieren möchte. Was für eine

Frage! „Na, und ob!“ Er ging aus dem Wohnzimmer und kam mit einer kleinen Plastiktüte zurück. Zwar vorsichtig, aber ohne große Umstände packte er die Schokolade aus der Tüte auf ein kleines Holzbrett, Dona Elaine brachte aus der Küche ein angewärmtes Messer zum Schneiden der Schokolade. Verschmitzt erklärte er mir, dass diese kleine Tafel der Rest der Schokolade sei, die aus seinem Edelkakao beim letzten „Salon du Chocolat“ in Paris hergestellt wurde und die dort den zweiten Preis der Edelschokoladen gewonnen hatte. Eine der herrlichsten Metamorphosen, die ich bisher direkt versuchen durfte! Vielen Dank „Doutor Ângelo“, für alles!

Jochen Weber lebt seit März 2013 in Mumbai, wo er als freier Fotograf, Journalist und Kursleiter für Fotografie arbeitet.

Seine Schwerpunkte sind die Reisefotografie sowie Fotoreportagen. Ab 1983 arbeitete er für einige Jahre als Buchhändler in Stuttgart und Rom sowie auf einer Garnelenfarm in Ecuador, danach als internationaler Vertriebsleiter für die Verlage Klett und Kohlhammer. 2003/04 besuchte er den Fotokurs bei Volker Schöbel an der Freien Fotoschule Stuttgart und startete danach erste eigene Fotoprojekte. 2009 zog er nach São Paulo, was den Beginn seiner Tätigkeit als Fotograf und Journalist bedeutete.

Im März 2015 erschien sein erstes Buch im dpunkt.verlag: Reisefotografie erleben. Menschen – Szenen – Geschichten (ISBN: 978-3-86490-250-5).