



Kooperative Combrifol Honduras

Wie sich eine Kooperative entwickeln kann, wenn sie entschlossene Mitglieder (socios) hat, sowie eine gute Führungsstruktur aufbaut und letztendlich Zugang zum Fairen Handel und Fördermitteln bekommt, beweist Combrifol. Die

Kooperative hat unter schwierigsten Bedingungen im Grenzgebiet zwischen Honduras und El Salvador Erstaunliches geleistet. Wir besuchen die Trockenverarbeitungsanlage in Marcala, die auch mit dem Mehrpreiszahlungen unseres Verbandes MITKA finanziert werden konnte. Dort werden inzwischen auch die Varianten „natural“ (mit Schale) und „honey“ (mit anhängendem Fruchtfleisch) getrocknet und für den Export vorbereitet. Ely führt durch die Solartrockner, die inzwischen die Trocknung auf dem Boden völlig abgelöst haben. Die Trockendauer beträgt zwei Wochen. Die Qualitätsvorteile, durch geringe Verunreinigung sprechen jedoch für sich. Combrifol erreicht höchste Punktebewertungen.

In der Halle des Beneficios treffen wir auf die Stipendiaten, die durch den Heidelberger Partnerschaftskaffee finanziert werden. Anders als Soppexcca in Nicaragua, sind auch viele Kinder, welche die primaria besuchen unter den 23 geförderten Schüler*innen. Sie bekommen eine abgestufte Unterstützung, von Schulmaterial/Kleidung für die primaria bis zu einem halbjährlichen Betrag von 130 Dollar für die Fahrt zur entfernten UNI und den entstehenden Gebühren. Einer der fertigen Stipendiaten, der inzwischen neben dem Kaffee, auch als Mechaniker arbeitet, berichtet. „Dank eurer Unterstützung konnte ich nicht nur die Schule beenden und eine Ausbildung machen, sondern ich habe auch an einem Kurs zur Umsetzung eines Projektes für die Kooperative teilgenommen. Wir haben uns für die Herstellung von hochwertigem Dünger für unsere Kooperative entschieden. In monatlichen Online-Seminaren wurde die organisatorischen und operativen



Entscheidungen besprochen und diese haben wir dann umgesetzt. So können wir heute diesen abono (organischen Dünger) kostengünstig an unsere Mitglieder abgeben und wir haben gelernt Verantwortung für ein Projekt zu übernehmen und uns damit auch für Führungsaufgaben qualifiziert



Am nächsten Tag besuchen wir mehrere Produzent*innen, darunter auch David, 32 Jahre, auf seiner **Finca Canta de los pajeros** (Gesang der Vögel) in Nahuaterique. Seine Mutter schildert die Geschichte dieses Grenzgebietes, das im Bürgerkrieg El Salvadors eine wichtige Rolle spielte, weil es auch Rückzugsgebiet der Guerilla war. „Mein Vater hat die Finca mit 5 manzanas im Wesentlichen aufgebaut. Bald jedoch wurden wir von den Soldaten des Heeres bedrängt, mussten zum Teil Schutz in sichereren Regionen suchen und ich habe versucht die

Finca nicht alleine zu lassen. Oft musste ich die Kühe zusammentreiben , wenn die Bomben fielen“

David, ihr Sohn berichtet: „Ich profitiere von der Aufbauarbeit meines Opas und hatte doch einen großen Fehler gemacht. Ich wollte in die USA auswandern und wurde vor etlichen Jahren abgeschoben. Heute sind wir Mitglied bei Combrifol und bekommen neben der Prämie für organisch angebauten Kaffee auch Unterstützung bei vielen Projekten. Er zeigt einen Teich zur Fischzucht, einen Garten zum Anbau von Grundnahrungsmitteln und einen Hühnerstall. „Uns fehlt es heute hier an nichts, was wir zum täglichen Leben brauchen“. Wichtig ist allerdings, dass die Preise für den hochwertigen BIO-Kaffee, auch auf diesem Niveau bleiben.

Beim anschließenden Treffen mit Mitgliedern der Kooperative wird auch das für 2026 anstehende Handelspartnertreffen, das in Berlin und den Regionen Nord, West und Süd stattfinden soll, besprochen. Jeweils 1-2 Mitglieder jeder der Kooperative in Zentralamerika werden hier mit Verkäufern, Interessierten und Produzenten, auch aus der



Region Heidelberg und Schwäbisch Hall, zusammentreffen um sich auszutauschen und die Vermarktungsmöglichkeiten kennenzulernen und zu verbessern.

Im Hintergrund liegen die handgefertigten Tortillas bereit zum Mittagessen mit Hühnchen, Reis und Bohnen. Bon provecho!