

„Bohnen sind das Rückgrat unserer Landwirtschaft“

Kleinbauern in Mexiko setzen auf traditionellen Anbau, trotz Wetterextremen und brauchen findige Vermarktung

Die 13-Hektar-Farm von Jesus Abel Monroy liegt eineinhalb Autostunden nördlich von Mexiko City im Bundesstaat Hidalgo. Die Region ist trocken und bergig, die Hänge sind geprägt von Mesquite, Agaven, hoch aufragenden Orgelpfeifen- und großhohrigen Feigenkakteen. Seit einigen Jahren regne es deutlich weniger als früher, sagt Monroy, und wenn es regne, dann meist als Starkregen, der von den ausgetrockneten Böden nicht aufgenommen werden könne. Monroy baut Mais, Gerste, Hafer und „San Francisco“-Bohnen an. Diese indigene Sorte, rot-violett mit einer schwarzen Zeichnung, sei trockenresistent. Nur eine wirkliche Hitzewelle während der Blütezeit vertrage sie nicht. Monroy pflanzt sie im Mai, sobald genügend Bodenfeuchtigkeit vorhanden ist. Traditionelle Bohnen und die alten Mais-sorten sind auf den lokalen Märkten durchaus begehrt, am lukrativsten ist

Gemeinsam mit seiner Frau verwaltet er als Hausmeister den Sommersitz einer reichen Familie aus Mexiko City. Deren Anwesen grenzt direkt an sein ein Hektar großes Feld. Anfang Dezember sind die Maispflanzen über drei Meter hoch und die fetten Kolben sind fast erntereif. Vorsichtig entfernt Rancaño die äußeren Blätter, bis ein Maiskolben mit blauen, violetten und manchmal fast schwarzen Körnern sichtbar wird. Er baut nicht nur traditionelle Maissorten an, sondern auch Ayocote-Bohnen, die sich an den Maispflanzen emporranken. Von der Größe her entsprechen die Bohnen etwa griechischen Riesenbohnen, aber in der Farbe changieren sie zwischen tiefblau und violett. Bohnen zusammen mit Mais und gelegentlich Kürbissen anzupflanzen, ist eine als Milpa-System oder „Drei Schwestern“ bekannte Technik, die in ganz Mittelamerika seit Jahrhunderten praktiziert wird: Mais gibt den

richten, aber bei Starkregen vertieft er die Furchen, das schütze die Maiswurzeln vor Fäulnis und die Beikräuter stabilisierten die Krume.

Das Anbausystem wäre ideal, wenn Mais und Bohnen nicht von Hand geerntet werden müssten. Früher seien die Nachbarn zusammengekommen und hätten sich gegenseitig geholfen. Vor 20 Jahren habe er in seiner Gegend noch etwa 100 Bauern gekannt, die mit dem Milpa-System arbeiteten, heute seien es nur noch rund 20. Und die Preise, die für Ayocote und traditionelle Maissorten gezahlt würden, seien nicht hoch genug, um zusätzliche Arbeitskräfte für die Ernte einzustellen.



Jesus Abel Monroy (l.) und sein Freund Martín Hernández

baut werden und seien damit für die Bauern eine ideale Risikoversicherung.

Vermarktung sichern

Rund 100 km östlich von Mexiko City liegt Texmelucan. Hier hat die Familie Diaz, Vater Octavio und die Söhne Cesar und Paco, ebenfalls ein Vertriebssystem für traditionelle Bohnen aufgebaut. Sie arbeiten mit etwa 150 Produzenten zusammen, die sie auch beraten. Pro Jahr kaufen sie 200 bis 300 Tonnen Bohnen, die auf zwei Anlagen auf der Farm gereinigt, gradiert, poliert und in 25-kg-Säcke abgepackt werden. Auch in dieser Region ist die arbeitsaufwändige Handarbeit bei der Bohnenernte eine Herausforderung, weil die Nachbarschaftshilfe zunehmend wegfällt und die steigenden Lohnkosten für zusätzliche Arbeitskräfte nicht erwirtschaftet werden können. Favabohnen können bereits maschinell geerntet werden. Cesar tüftelt an einer Maschine für die Ernte von traditionellen Buschbohnen-sorten.

Als Vater Octavio den Hof von seinem Vater übernahm, war die Region für den Anbau von Chili bekannt, was zu einem Überangebot und entsprechend niedrigen Preisen führte. Diaz begann wieder Ayocote anzubauen, fand aber zunächst keine Käufer. Mit einem Sack voller Bohnen reiste er deshalb nach Mexiko City und auf dem Zentralmarkt waren die Kunden begeistert. Das ist jetzt 40 Jahre her und inzwischen beliefert Diaz nicht nur mehrere große Supermarktketten, sondern exportiert auch einige Tonnen Bohnen in die USA.

Marianne Landzettel,
Korrespondentin der
Unabhängigen Bauernstimme



Octavio Diaz (l.) und seine Söhne Cesar (m.) und Paco vermarkten Bohnen Fotos: M. Kunz

jedoch der Anbau von Gerste, die dafür allerdings den Spezifikationen der örtlichen Bierbrauerei entsprechen muss. Darauf hatte Monroys Freund und Nachbar Martín Hernández gehofft, aber der Sommer war so trocken, dass die Gerste allenfalls als Viehfutter taugt. Der 50-jährige Hernández besitzt nur fünf Hektar Land, nicht genug, um seine Familie zu ernähren. Deshalb nimmt er jeden Abend vier verschiedene Busse, um nach Mexiko City zu fahren. Zwei Stunden lang putzt er Büroräume, danach schläft er für ein paar Stunden auf dem Boden, bis er mit den Frühlussen wieder nach Hause fährt. Gegen elf Uhr sei er in der Regel zurück, sagt Hernández: Zeit, um auf seinen Feldern zu arbeiten. Auch Ernesto Rancaño kann Landwirtschaft nur im Nebenerwerb betreiben.

Bohnen Halt und profitiert vom Stickstoff, den die Bohnen produzieren, Kürbisse schützen mit ihren großen Blättern den Boden vor Austrocknung. Wegen des eher sandigen Bodens kann Rancaño keine Kürbisse anbauen, stattdessen lässt er blühende Beikräuter als natürliche Bodenbedeckung und für bestäubende Insekten und Nützlinge stehen.

Im Februar zieht er mit einem von einem Pferd gezogenen Pflug eine tiefe Furche. Auf dem Damm pflanzt er von Hand drei Maiskörner mit jeweils einer Bohne – die Maispflanzen werden mit der Ayocote-Bohne zu einer Einheit, die auch heftigem Wind standhält. Auch Rancaño hat festgestellt, dass sich das Wetter in den letzten Jahren stark verändert hat. Gegen Dürre und Hitze könnten die Bauern wenig aus-

Bauern beraten Bauern

Traditionelle Bohnensorten gehören zu den Grundnahrungsmitteln in Mexiko, aber um profitabel zu sein, muss die althergebrachte Anbauweise verändert werden – das war die Überlegung von Rogelio Ivara Sr. und seinem Sohn, Rogelio Ivara Jr. Ihre Farm liegt bei Ozumba, rund 60 km südlich von Mexiko City. Die Kleinstadt ist das regionale Zentrum für den Landhandel: Hier bekommen Bauern alles, was sie brauchen, von Saatgut und Dünger bis zu Landmaschinen. Die Ernte kann man auf dem Markt verkaufen, an Endkunden, Großhändler oder direkt an die Ivaras. Sie arbeiten mit etwa 100 Bohnenproduzenten in der Region zusammen, einige haben mehrere Hektar Land, andere besitzen nicht mehr als einen großen Garten. Auf ihrer eigenen Farm bauen die Ivaras Saatgut für eine Vielzahl traditioneller Bohnen- und Maissorten an, das sie den Produzenten zur Verfügung stellen. Vater und Sohn beraten die Bauern bei der Sortenauswahl, die nicht nur von Bodenbeschaffenheit und Mikroklima abhängt, sondern auch davon, welche Sorten bei den Verbrauchern gerade „in Mode“ sind. Pro Jahr kaufen sie im Schnitt 15 Tonnen Bohnen auf, reinigen sie und verpacken sie abholfertig in Säcke. „Wir lieben das, was wir hier machen, und wir sind stolz darauf“, sagt Ivara Jr. Bohnen seien lagerfähig und deshalb bildeten sie das Rückgrat der Landwirtschaft der gesamten Region. Sie könnten zusammen in Kombination mit anderen Kulturen wie Tomaten ange-