

# CONACADO

CONACADO (Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos) ist ein Zusammenschluss von Kleinbauern, die in der Dominikanischen Republik Kakao anbauen. Gegründet wurde CONACADO im Jahr 1988. Damals verkauften die Produzenten ihren getrockneten, unfermentierten Kakao noch an Zwischenhändler, die sich um den Export des Produktes kümmerten.



Mit der Gründung des Dachverbandes sollte dieser Zwischenhandel ausgeschaltet werden und für die Produzenten höhere Erträge aus ihrer Ernte übrig bleiben. Der Export wird daher seitdem direkt von CONACADO übernommen. Heute sind etwa 10.000 kleinbäuerliche Kakaoproduzenten Mitglieder von CONACADO. Die Organisation besteht mittlerweile aus neun regionalen Verbänden, deren Mitglieder wiederum in über 180 Kooperativen zusammengeschlossen sind. Der Hauptsitz von CONACADO liegt in der Küstenstadt Haina, nahe der Hauptstadt Santo Domingo. Von hier aus werden Kakaobohnen und Kakaomasse über den größten Hafen des Landes in alle Welt verschifft.



Die Produzenten, die für CONACADO arbeiten, verfügen meist über kleine Parzellen zwischen

einem und fünf Hektar Land. Hier bauen sie die Kakaobäume in Mischkulturen mit anderen Pflanzen an. Orangen, Mangos, Bananen, Bohnen und Maniok sind die typischen Gewächse, die hierfür genutzt werden. Die Mischkulturen ermöglichen eine nachhaltige Bewirtschaftung der Flächen, denn die Pflanzen spenden sich gegenseitig Schatten und sorgen gleichzeitig für eine natürliche Düngung des Bodens. Zudem verwenden die Produzenten die angebauten Produkte für ihren Eigenbedarf. Zweimal im Jahr können die reifen Kakaoschoten von den Bauern geerntet werden. Zwischen Oktober und Februar erzielen sie in einer ersten Phase etwa 20% der Jahresernte und zwischen März und Juli die Haupternte mit 80% der Erträge. Die reifen gelben Kakaoschoten werden dann mit der Machete von den Bäumen geschlagen und für die Weiterverarbeitung zusammengetragen. Die Produzenten lösen dafür die Kakaobohnen, die von einem weißen, weichen Fruchtfleisch umhüllt sind, aus den Schoten. Innerhalb von sechs Stunden müssen die frischen Bohnen zur Fermentierungsanlage gebracht werden. Die Fermentierung erfolgt in großen Holzkästen, in denen die Bohnen 5-7 Tage lagern und dabei regelmäßig von den Produzenten bewegt werden. Danach trocknet der Kakao etwa sieben weitere Tage, um für die Röstung vorbereitet zu werden.



Die Einführung des Fermentierungsverfahrens in der Dominikanischen Republik ist nicht zuletzt der Verdienst von CONACADO. Der Verband hat damit einen Weg gefunden, höhere Kakao-Qualitäten und somit auch höhere Preise für die Produzenten zu erzielen. Zuvor wurden die Bohnen von den Bauern nur an der Luft getrocknet und nicht fermentiert. Dadurch erreichten sie nicht die gleiche Qualität wie heute und konnten nur zu niedrigen Preisen verkauft werden. Ein weiterer wichtiger Schritt, den CONACADO initiierte, war die Umstellung

Unser Partner CONACADO

des Anbaus auf Bio-Qualität. Ein großer Teil der Kooperativen baut heute Bio-Kakao an und wurde damit zum Vorreiter für den Anbau eines Produkts, das immer stärker nachgefragt wird.

**Produkte von CONACADO finden Sie bei EL PUENTE mit dem Projektcode do0.**