

Erfahrungsbericht Nummer 3 / 17.01.2012
Henrik Hirschberg
Freiwilliger der Weltweiten Initiative für Soziales Engagement e.V.

Liebe Unterstützer,
liebe Familie,
liebe Freunde,
liebe Interessierte,

vielen Dank für Eure Unterstützung und das Interesse, das Ihr meinem Freiwilligendienst und Nicaragua schenkt.

Was Ihr hier lest ist ein Mosaik. Zusammengesetzt aus Erfahrungen, Eindrücken und Erkenntnissen. Zusammengehalten von Emotionen. Es zeigt Nicaragua, seine Bewohner und mein Leben in diesem Land. Es zeigt Nicaragua, seine Bewohner und mein Leben in diesem Land – von meinem persönlichen Blickwinkel aus.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Lesen und freue mich auf Eure Rückmeldungen! Fragt, kritisiert und lobt. Wenn Ihr möchtet.

Kurzfassung für alle, die nicht wissen wer ich bin und was ich eigentlich mache:

Mein Name ist Henrik Hirschberg, ich bin 19 Jahre alt und Freiwilliger der „Weltweiten Initiative e.V.“ (Links gibt's am Schluss). Ich bin seit dem 21.08. in Nicaragua, genauer gesagt in Nueva Guinea. Hier wohne ich zusammen mit zwei anderen Freiwilligen, Ricarda Theobald und Lisa Göb, in einer WG. Wir werden während des kommenden Jahres in der „Escuela Montessori Jan Amos Comenius“, einer Schule mit Klassen der Grund- und weiterführenden Schule, unterrichten.



Schneller als gedacht.

Anstrengend sind die letzten Wochen vor den sich schon ankündigen Ferien.

Ich bereite die Abschlussexamen des vierten Quartals vor und versuche, bevor die Schüler dann das Gelernte anwenden müssen, nochmal mit eindringlichen Ansprachen zu motivieren und mit zusätzlichen Klassen auf das bevorstehende Examen vorzubereiten. Dann ist es soweit und es ist an uns die Noten der vergangenen Quartale mit dem Unsrigen zu verrechnen und so über Gelingen und Misslingen zu entscheiden. Gewissensfragen und –bisse sind es, die uns bei der Notengebung begleiten. „Wäre das jetzt fair, ihm noch eine Extraarbeit zu geben, damit er das Jahr besteht?“. Die Frage nach dem eigenen sogenannten pädagogischen Spielraum beschäftigt.

Aber wie fair ist Notengebung eigentlich? Ist es fair Schüler mit dem gleichen Maßstab zu messen? Hat jemand, der den größten Teil des Schuljahres auf dem Land arbeitet und deshalb kaum in der Schule ist eigentlich faire Chancen? Es reiht sich die Frage nach den Konsequenzen ein, die überlegt, ob es denn verantwortbar sein kann auf einen Schüler der Abschlussklasse hohe Kosten und ungewisse Zukunftschancen zukommen zu lassen, weil er das Klassenziel eines Fachs nicht erreicht hat. Sollte man den Schüler nur als Summe seiner Leistungen sehen oder versuchen die Fassetten auszumachen, die sich daneben zeigen?

Diese und andere Fragen mussten wir uns stellen und mit dem Blick auf unsere nicaraguanischen Kollegen merke ich, dass jene deutlich diskussionsbereiter antworten, als wir das aus Deutschland gewohnt sind. Es ist verbreitet dem Schüler und seinem Willen noch einen letzten Weg zu bieten, wenn es wirklich ernst wird und die Note über Gedeih und Verderb entscheidet. Ein freundschaftlicher Umgang.

Auf der anderen Seite der Medaille blitzt die Konditionierung auf, die verhindert, dass die Schüler lernen sich kontinuierlich anzustrengen und nicht nur einen von gutem Willen ermöglichten Endspurt dar zu bieten.

Die Herausforderung ist es Objektivität mit den komplexen Geschichten der Schüler zu verbinden.



Nachdem die letzten Examen geschrieben sind, stellt sich während der letzten Schultagen Ferienstimmung ein. Nun stehen nur noch die Abschiedsausflüge vor Ende des Schuljahres auf dem Programm.

Den Auftakt gibt die zehnstündige Reise an die Westküste Nicaraguas und das dort gelegen Montelimar. Eine von den wohl situierten Eltern eingeführte Tradition, denn eine Nacht in einem der Luxushotels in Montelimar kostet gut und gerne siebzig Dollar. Ein Betrag den nur wenige Nicaraguaner aufwenden können. Eine Nacht und zwei Tage verbringen wir in dem All-Inklusive Hotel an der Pazifikküste und natürlich genießen wir die Entspannung nach den Anstrengungen der letzten Wochen. Es gibt warme Duschen, ein üppiges Buffet, eine riesige Poolanlage und kuschlige Betten.

Wie in einem Hotel in Spanien. Oder Griechenland. Oder in der Türkei. Wo bin ich hier nochmal?



Dass ich mich in Nicaragua befinde versichern mir nur die drei Schüler mit denen ich mir, aus Kostengründen ein Zimmer teile. Wie in Trance bestaunen sie den Föhn an der Wand oder den Temperaturregler in der Dusche, als wir zum ersten Mal unser Zimmer betreten.

Über Bauchschmerzen klagend verlassen sie später den Speisesaal, nachdem jeder von ihnen mindestens zwei Teller randvoll mit Hühnerkeulen, Fischfilet oder Schweinekoteletts verspeist hat. Es ist übrigens mindestens die doppelte Menge, die kurz vor Abreise in der Pausenbox eines der Jungen verschwindet. Sie wurde um den Reis der Anreise erleichtert und quillt von Fleisch über, als wir die Heimfahrt antreten. Es scheint als sollte wohl so wenigstens ein Teil der immensen Kosten erklärt werden. So viel wie möglich vom pompösen westlichen Luxus genießen und ihn, wenn möglich noch in einer Plastikbox pressen.

„Bis zum nächsten Jahr“ rufen die ungefähr fünfzehn Schüler aus privilegiertem Elternhaus, als wir die Rückreise antreten. Die Jungs aus meinem Zimmer gehören nicht dazu. Sie wurden für ihre guten Leistungen von der Schule belohnt und bekamen die Reise, wie das gesamte Kollegium, finanziert.

Die Frage nach dem Warum dieses Ausflugs bleibt. Von verstärktem Zusammenhalt kann ich angesichts der geringen Schülerbeteiligung nicht sprechen. Schlimmer noch, denn die Wenigen, die mitfahren konnten, wurden beneidet, weil die Vielen außen vor blieben. Nach dem Ausflug werden schüchterne Fragen nach der Menge des Essens gestellt, deren Antworten stumm kommentiert werden. Die Augen weiten sich nicht, sondern zeigen einen wohl wissentlichen Blick der bei den beschriebenen Fleischbergen von einem kurzen Schimmer erhellt wird.

Das Einzige, das der Ausflug meiner Meinung nach mit sich gebracht hat, sind Begehrlichkeiten. Doch was wird begehrt? Verschwendung und Luxus, der die westliche Welt auf fast schon perverse Weise präsentiert und sie auf das goldene Podest stellt. Die ausufernde Befriedigung der grundlegenden Bedürfnisse nach Essen, Trinken, Unterhaltung und Ruhe.

Nach Montelimar gibt es dann aber tatsächlich noch einen gemeinsamen Schulausflug, bei dem alle Schüler dabei sind. Ziel ist eine ökologische Finca (Bauernhof) in der näheren Umgebung Nueva Guineas. Eine Umgebung, die zur Schule und ihrer Philosophie des ganzheitlichen Lernens passt und ein Ausflug wie er meiner Meinung nach sein sollte. Wir spielen zusammen mit den Kindern Fußball, erkunden die Kinder und nehmen am Abend Tanzstunden bei unseren Schülern. Kein warmes Wasser - im Gegenzug Zugehörigkeitsgefühl und Zusammenhalt. Meiner Meinung nach der schönere Ausflug.

Ferien.

Plötzlich ist es soweit. Am 26.11.2011 endet das Schuljahr.

Es enden elf Wochen Projektarbeit. Elf Wochen voller Anstrengung, Freude, Frustration und Grenzwanderung.

Mehr als zwei Monate dauern die großen, nicaraguanischen Sommerferien und damit fast genau so lang wie unsere bisherige Projektarbeit.

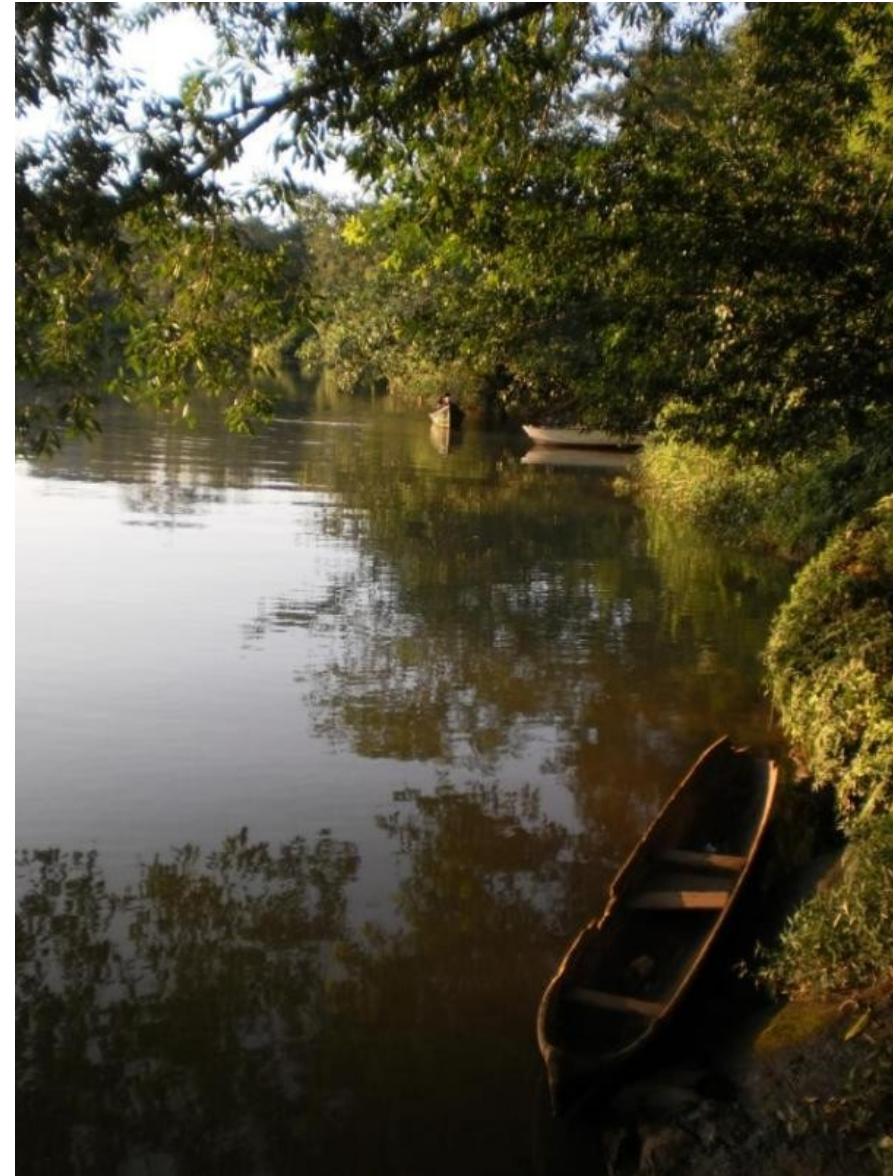
Mit Gummistiefel und Machete.

Mein erster Ferientag beginnt noch vor dem Morgengrauen. Die Gummistiefel tragen mich über vom Tau noch feuchtem Feld zur ökologischen Finca „Esperanzita“, eine der Mitglieder der einzigen ökologischen Kooperative Nicaraguas, „Sano y Salvo“. Übersetzt: „gesund und gerettet“. Die einzige Kooperative deren Mitglieder nicht brandrodren oder Chemikalien benutzen um ihre Produkte anzubauen.

Ich bin gekommen, um mehr über das grüne, fruchtbare Nicaragua zu erfahren. Ich möchte seine wuchernde Pflanzenvielfalt kennen lernen und wissen wie man diese nutzen kann, ohne sie aus dem Gleichgewicht zu bringen. Es ist die Faszination für die lehmige und manchmal feuerrote Erde, die mit unglaublicher Geschwindigkeit grüne Wunder hervorbringt.

Es ist die Umgebung in der ich lebe. Die Bauern die ich jeden Tag auf der Straße sehe und die Schüler, die am Wochenende auf dem Land arbeiten. Ich möchte einen Einblick in ihr Leben erhalten, es vielleicht verstehen und die Erde auf der ich wandle, besser kennen lernen. Deshalb arbeite und lebe ich während der ersten drei Ferienwochen auf ökologischen Fincas des humiden Südens Nicaraguas (RAAS – Region Autonomo Atlantico Sur).

Jene Region beherbergt in ihren Reservaten den letzten Rest verbleibenden Regenwalds in Nicaragua und ist vor allem landwirtschaftlich geprägt. Der Anbau findet überwiegend auf Monokulturen statt. Da diese über kein ökologisches Gleichgewicht verfügen und deshalb starkem Schädlingsbefall ausgesetzt sind, greifen die Bauern zu chemischen Hilfsmitteln, wodurch die Böden verpestet werden und ihre Fruchtbarkeit verlieren. Die Antwort lautet mehr Chemie, die in Form von Kunstdünger zugeführt wird. Auch Unkraut wird entweder mithilfe von Chemikalien vernichtet oder kurzerhand niedergebrannt. Natürliche Humusschichten werden zerstört und da meist auch Sträucher und kleinere Bäume verfeuert werden, bleibt die Erde der Bodenerosion schutzlos ausgeliefert. Das Ergebnis sind verödete und unbrauchbare Landstriche. Wenn es soweit ist, wird der eigene Besitz meist verkauft, um dann in weniger besiedelte Regionen zu ziehen, die zwar unsicher sind, aber deren Bodenpreise eben verschwindend gering sind. Gekauft wird das Land übrigens von Viehzüchtern, die ihre Kühe von den verpesteten Pflanzen grasen lassen, bis diese



auch die letzten Triebe abgefressen haben. Danach begeben auch sie sich in die Grenzregionen der Reservate oder in den kaum besiedelten Norden des Landes. Hier beginnt das Gleiche von Neuem.

So verödet das Land nicht nur Stück für Stück sondern die letzten vorhandenen Regenwälder Nicaraguas geraten auch zunehmend in Gefahr, denn die vor allem die Viehzüchter machen ihren Bedarf nach großen Weidefläche geltend und treiben die Endwaldung voran. Eines jener Grenzgebiete zwischen landwirtschaftlicher Fläche und Reservat besuche ich als ich am Abend des 29.11. aus dem schaukelnden Motorboot steige. Gemeinsam mit „Don Alfonso“ hieße ich mein Gepäck und zwei mit hölzernen Bauteilen gefüllte Säcke auf den Steg und dann den steilen, schlammbedeckten Pfad zur Finca „Flor de Mayo“ hinauf. Obwohl ich um sechs Uhr bereits auf sie angewiesen wäre wahrte meine Taschenlampe nur den Schein ohne dabei Licht zu spenden. Warmes Kerzenlicht und Herzlichkeit empfangen mich am Ende des Wegs. Ich spanne meine Hängematte auf, schwatze noch ein wenig mit Don Alfonso und begrüße um halb acht die frühe Nacht.

Ich bin nach drei holprigen und vier schaukelnden Stunden am „Rio Punta Gorda“ angekommen. Am nächsten Morgen spottet die klirrende Kälte bereits um drei Uhr meiner dünnen Decke. Deshalb freue ich mich um fünf Uhr mit Don Alfonsos Frau die Feuerstelle entzünden zu können und einen warmen Kaffee zu trinken. Wichtigster, wenn auch untreuer Begleiter ist meine Taschenlampe, denn auf der Finca gibt es kein Strom. Der Kaffee erwärmt meine Glieder und noch vor dem Frühstück hacken wir Holz für den Ofen und beginnen den bereits im Sonnentrockner vorhandenen Kakao zu wenden.

Die „Flor del Mayo“ ist eine Sammelstelle für Kakao, den umliegende Bauern von „Sano y Salvo“ kultivieren. Geliefert wird allerdings nicht die komplette gelbe, dickschalige Kakaofrucht sondern ihr schleimiges Innenleben, also Kakaosamen und Fruchtfleisch. Diese Masse wird dann acht Tage lang in eine durchlöchernte Holzkiste gelegt, mit Bananenblättern bedeckt und bei regelmäßigem Wenden im Schatten gelagert. Der Kakao beginnt dabei zu gären (fermentieren) und die anfangs glitschige Masse ist am achten Tag vertrocknet und gibt den Kakaobohnen die Süße, die sie zur Schokoladenproduktion benötigen. Danach werden die klebrigen und inzwischen schwarzen Kakaobohnen entweder in einem Luftdichten Holzofen oder einem im Wesentlichen aus durchsichtigem



Plastik bestehenden Sonnentrockner langsam getrocknet. Denn wenn die Bohnen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, ist die äußere Schicht zwar schon trocken, die innere aber noch feucht. Sind die Kakaobohnen bereit für die Schokoladenproduktion, werden sie mit einem Boot von Don Alfonsos Finca aus über den „Rio Punta Gorda“ und danach mit einem Laster nach Nueva Guinea gebracht. Eine logistische Notwendigkeit, denn obwohl die „Flor de Mayo“ von der nächsten Stadt nur nach einer vierstündigen Bootsfahrt erreicht werden kann, ist sie mit Abstand die zentralste „Sano y Salvo“-Finca der Umgebung. Die fehlende Anbindung an das Straßennetz und der deshalb langsame Transport in den kleinen Motorbooten ist auch der Grund dafür, dass Don Alfonso im nahen Dorf der einzige Bauer ist, der Früchte verkauft, denn der nächste abnehmende Markt befindet sich im sieben Stunden entfernten Nueva Guinea. Die Länge und die Kosten, die mit der Überbrückung jener Reise verbunden sind, erlauben nur die Produktion der langlebigen und stetig nachgefragten Produkte wie Bohnen, Reis, Mais und Wurzelgewächsen. Als Alternative wird meist nur die Viehzucht zugelassen, die mit ihrer hungrigen Nachfrage nach Weideland ebenso stark an der Abholzung und Vernichtung der Biodiversität teil hat. Aber vor allem ist der monokulturelle Anbau eine Misere für die Situation der Bauern. Sie begeben sich in eine fesselnde Abhängigkeit, die das Abrutschen der Preise oder Ernteausfälle bitter bestraft. Der Wechsel von Sommer- und Regenzeit, der früher auf sein Datum genau bestimmt werden konnte ist dank Schadstoffausstoß in den großen Industrienationen und genannter Abholzung schon längst ein Ratespiel. Hatten die Bauern aber Glück mit dem Wetter, bleibt ihre Rolle auf dem Markt gleich und so können sie nur hoffen, dass ihre Arbeit keinem Kurseinbruch unterliegt.

Wie es anders geht zeigt mir Don Alfonso mit den Früchten „Sano y Salvos“ Arbeit. Es gibt keine riesigen Maisfelder, denn alle Produkte werden in diversifizierter Form angepflanzt, was mich zu Anfang fragen lässt, wo denn da eigentlich das Feld sei. Keine fein säuberlich gezogenen Linien und kein „Kopf an Kopf“ der immer selben Pflanze. Verschiedene Nutzpflanzen, wie Kaffee, Kakao und Orangen werden mit einander und mit großen schattenspendenden Bäumen kombiniert. Agrikultur ist dabei das benennende Stichwort. Agrikultur bedeutet, dass die Struktur des Regenwaldes nur leicht abgeändert oder nachgeahmt wird – also diversifizierter Anbau in Stufenförmiger Anordnung. Was für mich



nach wildem Wald aussieht, will es auch sein, denn nur so kann sich wieder ein funktionierendes und widerstandsfähiges Ökosystem entwickeln. So wird die nachhaltige Nutzung des Bodens gewährleistet und seine Fruchtbarkeit wiederhergestellt und erhalten. Aus diesem Grund befinden sich auch große nur dem Wald vermachte Flächen auf der Finca, die die Biodiversität erhalten, Nährstoffe im Boden sammeln und ihrer Umgebung zur Verfügung stellen. Eine Art Kornkammer für die umliegenden Kulturen.

Für Don Alfonso bedeutet die Agrikultur vor allem die Arbeit mit der Machete, denn Unkraut wird hier weder weggeätzt, noch abgeflammt. Es wird gestutzt und verbleibt als natürlicher Dünger. Auch beim Holzschlagen bleibt die Machete unersetzlich, denn Don Alfonso fällt seine Bäume nicht. Er klettert an ihnen hinauf und betreibt Astschnitt, denn so kann er langfristig von seinen Bäumen profitieren. Bis auf Kleidung und einige Haushaltsartikel lebt er unabhängig und kann alles was über die Selbstversorgung hinausgeht verkaufen ohne es zu müssen, denn für eine ausgewogene und reichhaltige Ernährung ist gesorgt. Es wächst schließlich alles vor der Tür und das auch für kommende Generationen.

Durch die Agrikultur und die horizontale Erweiterung seiner Produkte ist er fast unabhängig von launischem Klima und noch launischeren Märkten und kann auf die Langfristigkeit seiner Arbeit vertrauen. Ein gutes Beispiel für die Ziele die „Sano y Salvo“ verfolgt, denn die Kooperative will zeigen, dass sich organische Landwirtschaft für Natur und Mensch lohnt.

Während der kurzen Zeit am „Rio Punta Gorda“ und auf der Esperanzita lerne ich wie noch nie meine natürliche Umgebung zu erkennen, zu beachten und wert zu schätzen. Ich erlebe wie schön Grün sein kann und welchen Umgang es verdient, um sich .zu Braun zu werden

Ich weiß nun, wie schonendes und nachhaltiges Kultivieren funktioniert und wie voll und reich sein Ergebnis ist.

Ich weiß nun, wie positiv ökologische Landwirtschaft das Leben der Kleinbauern verändert und damit auch Einfluss auf ihre soziale Situation nimmt.

Ich weiß nun, wie Landarmut im zweitärmsten Land Lateinamerikas aussieht, was es bedeutet ohne Strom und Wasser zu leben und für drei warme Mahlzeiten von morgens bis abends zu schufteten

Was mit diesem Wissen machen?

Partizipieren und Unterstützen.

Wo und wie damit anfangen?

Südlich der eigenen Nasenspitze. Dem Konsumverhalten.

Liebe Leser,

Ich hoffe, dass Euch der Bericht gefallen hat, Fragen geklärt und gestellt hat, also die Neugier auf die kommenden 12 Monate geweckt hat. Ich werde versuchen möglichst regelmäßig über meine Arbeit und das Leben in Nicaragua berichten. Schickt diesen Bericht gerne an alle Freunde und Bekannte, die sich dafür interessieren könnten. Ich freue mich über jeden der mitliest!

Wenn ihr die Arbeit, die ich hier in Nicaragua leiste gut findet und der Meinung seid, dass es auch in Zukunft Freiwilligendienste im Ausland geben sollte, dann spendet an:

Weltweite Initiative e.V.
Konto: 861 1300
BLZ: 550 20 500
Betreff: SPENDE 1136

Die Weltweite Initiative ist meine Trägerorganisation, also der Verein, der mich während der Zeit vor Ausreise auf Nicaragua vorbereitet hat. Wie das Projekt in dem ich arbeite, sind auch die Projekte der anderen 78 Freiwilligen, aus welchen unser Jahrgang besteht, basisnah und lokal verwurzelt. Die Projekte werden von einheimischen Projektleitern geleitet und existieren überwiegend unabhängig von den Freiwilligen. Denn Ziel ist neben der Projektarbeit vor allem auch der interkulturelle Austausch und die Völkerverständigung.

Links:

www.weltweite-initiative.de

www.wortwechsel-weltweit.de