Einleitung:

Mittlerweile ist mir das Vogelgezwitscher des schwarz-gelb gefiederten Krähenstirnvogels, auf Spanisch *Oropéndola crestada*, vertraut. Seit knapp vier Monaten darf ich ihn schon von der Terrasse meines Hauses aus beobachten und seinem Ruf lauschen, der sich ein bisschen wie auf Wasser fallende Tropfen anhört.

In diesem Haus befindet sich mein Zimmer – nicht sonderlich groß, jedoch mit Bad, Zugang zur beschriebenen Terrasse, ab und zu einer Fledermaus als Gesellschaft und sogar WLAN.

Essen tue ich dreimal täglich bei meiner Gastfamilie, die fünf Minuten entfernt wohnt und mit der ich gut zurechtkomme.



Das Haus liegt fußläufig etwa 20 Minuten vom Dorf Miguel Grau entfernt. Dieses ist das Zentrum der Kooperative, in der ich arbeite, und befindet sich auf 1.500 Metern über dem Meeresspiegel im peruanischen Bergregenwald in Junín, Chanchamayo.

Ungefähr 60 Kleinbauern sind Teil der Kooperative. Alle produzieren ohne den Einsatz von Chemikalien Spezialitätenkaffee, der als Pachamama-Kaffee direkt nach Deutschland exportiert wird.

Arbeit:

Die Arbeit beginnt jeden Tag um 9 Uhr im Laboratorium, Büro und Lagerort, wo ich gemeinsam mit meinem Mitfreiwilligen Cyprien dann auch meistens den Arbeitstag verbringe.

Hier fallen verschiedene Arbeiten an:

Wir testen Kaffee. Dafür wiegen wir ihn zunächst ab, mahlen ihn und füllen ihn anschließend in die dafür vorgesehenen Tassen. Im ersten Schritt wird der



Geruch des trockenen, gemahlenen Kaffees bewertet. Danach wird er mit kochendem Wasser aufgegossen und erneut anhand des Geruchs analysiert. Auch wenn meine Expertise hier natürlich nicht sonderlich ausgefeilt ist, kann ich zumindest, wenn es darum geht, bestimmte Geschmacksrichtungen wie schokoladig, fruchtig oder nussig zu benennen, immer wieder Ideen und Eindrücke beisteuern. Diese werden auch von der ausgebildeten Kaffeeverkosterin Aurelia, mit der wir die meiste Zeit im Labor arbeiten, nickend zur Kenntnis genommen und aufgeschrieben. Im letzten, dritten Schritt wird schließlich der Geschmack anhand verschiedener Kriterien bewertet.

Eine ähnliche Prozedur führen wir manchmal auch mit *Té de Cascara de Café* durch. Die Kaffeekirsche, die in der Kaffeeindustrie oft ein Abfallprodukt ist, wird hier getrocknet und zu Tee verarbeitet. Tatsächlich überzeugt mich der Geschmack dieses Tees sogar noch mehr als der des Kaffees.

An anderen Tagen entnehmen wir aus den großen Cascaratüten im zweiten Stock des Laboratoriums Proben. Diese werden später stundenlang sortiert und auf Qualität geprüft. Dieses Sortieren führen wir auch häufig mit Kaffeebohnen durch.

Anfang Dezember mischen wir schließlich sämtliche Cascara-Vorräte der Kooperative und bereiten sie in 20-Kilo-Tüten für den Export nach Deutschland vor.



Manchmal kommt es auch vor, dass einer der Mitarbeiter ins Büro kommt und mich spontan zu einer Exkursion in die umliegenden Städte Yurinaki oder Pichanaki mitnimmt. Dann erledigen wir Einkäufe für die Kooperative oder fahren zur Aufbereitungsanlage nach Pichanaki.

Auf dem Feld war ich bisher nur dreimal, um die

sogenannte „Certificación Orgánica Interna“ durchzuführen. Dabei wird überprüft, ob die Bauern den EU-Standards für organischen Kaffee gerecht werden. Im Februar kommt dann ein externer Kontrolleur.

Viel Spaß bereitet mir auch die Arbeit in der Dorfschule. Dort gibt es etwa 20 Kinder in der *Primaria*, also der Grundstufe von Klasse 1 bis 6. Nachdem ich anfangs nur Englischunterricht gegeben habe, unterrichte ich mittlerweile auch Musik und gebe Fußballtraining. Schon mehrfach konnte ich mit den Kindern im Musikunterricht Stücke bei kleineren Festen aufführen.



Freizeit und Lebensumfeld:

Musik und Fußball sind auch zwei Dinge, mit denen ich in Deutschland viel meiner Freizeit verbracht habe. Ich merke schnell, dass das hier vor allem unter der Woche schwierig ist, die Menschen arbeiten hier eben. Dennoch unternehmen wir an den Wochenenden manchmal auch Dinge mit Mitarbeitern aus der Kooperative. Am Wochenende spiele ich auch oft bei Dorfturnieren mit. Anschluss daran habe ich vorallem durch ein Fussballtunier das beim Jubiläumsfet des Dorfes stattfand. Hier durfte ich recht erfolgreich mitspielen, was eines meiner highlights bleibt.

Außerdem mache ich außerdem gerne Ausflüge, oft zu anderen Freiwilligen. Bisher durfte ich Pucallpa, Atalaya, Oxapampa/Huancabamba, Tingo María, Huancayo und das nur 1,5 Stunden entfernte La Merced sehen.

Jetzt zum Schuljahresende finden außerdem viele Promotionen, also Schulabschlussfeiern, statt. Bei einer in Yurinaki durfte ich sogar als Pate Teil der Feier sein, was ein besonderes Erlebnis für mich war.

Sprache und Kultur:

Nachdem ich ohne nennenswerte Spanischkenntnisse aus dem Flugzeug in Lima gestiegen bin, komme ich mittlerweile immer besser zurecht und hole nur noch sehr selten den Übersetzer heraus.

Oft mache ich mir Gedanken über Kultur- und Mentalitätsunterschiede zu Deutschland. Irgendwie ist hier alles anders, und dennoch kommt mir das Leben und Verhalten oft ähnlicher zu dem in Deutschland vor, als ich im Vorhinein dachte.

Bspw. Überrascht war ich, wie auch hier massiver Social-Media-Konsum vollkommen Einzug gehalten hat. Ob am Esstisch meiner Gastfamilie oder in den öffentlichen Verkehrsmitteln – überall läuft mindestens ein Handy mit TikTok auf voller Lautstärke. Sind die Leute dadurch überhaupt noch so abgeschnitten vom Rest der Welt, wie ich aus europäischer Perspektive vor einem Jahr dachte, als ich mich für diesen Einsatzplatz im peruanischen Bergregenwalddorf entschied?

Und gibt es eigentlich so etwas wie eine allgemein andere Mentalität? An diesem Gedanken stört mich etwas, setzt er doch voraus, dass Menschen aufgrund ihrer Herkunft grundsätzlich unterschiedlich seien. Dabei nehme ich jedoch auch hier wahr, dass jeder Mensch und jeder Charakter anders ist. Dennoch stimmt es wohl, dass die Menschen hier im Durchschnitt etwas gelassener, ruhiger und fröhlicher auf das Leben blicken, trotz im durschnitt gerningerm materiellem Wohlstand. Ein definitiv festzumachender Unterschied ist jedoch die Kommunikation, sie verläuft im Allgemeinen indirekter.



Fazit:

Manchmal kommen bei mir gemischte Gefühle auf, wünsche ich mir mehr Möglichkeiten, neue Leute kennenzulernen oder auch unter der Woche Aktivitäten außerhalb der Arbeit zu unternehmen. Dennoch verspüre ich beim Reflektieren über meine Zeit hier eine unglaubliche Dankbarkeit, diese Erfahrung machen zu dürfen: an einem anderen Fleck der Erde anzukommen und direkt in

ein Umfeld integriert zu sein und somit den Ort und seine Kultur auf eine Art kennenzulernen, wie es sonst kaum möglich wäre. Ich habe in diesen 4 Monaten schon sehr viel über Kaffee, Peru und auch über mich gelernt.