

Book review

Hermann Alfred Jürgen Pohlen & Dennis José Salazar Centeno; 2012

Manual - Diagnóstico, monitoreo y auditoría de las buenas prácticas agrícolas en cafetales a través del sistema de semáforo

1a ed. Managua: Universidad Nacional Agraria (UNA), 2012, 63 pp. ISBN: 978-99924-1-018-9

Online available: <http://cenida.una.edu.ni/relectronicos/RENF01J95.pdf>

Die Anwendung guter fachlicher (agronomischer) Praxis ist ein Muss zur Sicherung der Qualität eines erzeugten Produkts. Viel differenzierter ist allerdings die richtige Benennung dieser Praktiken. POHLAN & SALAZAR setzen auf ihre lange Erfahrung und wählen in ihrem Handbuch für die Kaffeeerzeugung in Nicaragua 50 Kriterien oder Kontrollpunkte aus, die sie zu 13 Rubriken gruppieren. Um den richtigen Umgang mit dem Kriterien zu verdeutlichen, wird von den Autoren eine Symbolik auf Basis der Ampel benutzt.

Die 13 Rubriken leiten sich aus den verschiedenen Abschnitten des Kaffeeanbaus ab. Einbezogen sind dabei auch der Einfluss der natürlichen Umweltbedingungen und die Einbindung in das soziale Umfeld. Erklärtes Ziel ist es, eine Standort bezogene, mit beruflicher, unternehmerischer und ökologischer Verantwortung gepaarte Bewirtschaftung des Kaffeeanbaus sicherzustellen.

Im Bereich der 50 einzelnen Kriterien stellt sich eine Gruppe von 11 Kriterien als absolute Ausschlusskriterien (rote Ampel) für den internationalen Marktzugang (zumindest für die EU) dar. Neben den zu erwartenden Barrieren bei unsachgemäßem Einsatz von Pestiziden, können auch Mängel in der Betriebsdokumentation und bei verschiedenen Analysen einen Marktausschluss hervorrufen. Besonders wichtig für die soziale Einordnung: Kinderarbeit ist vollkommen unzulässig.

Weitere 15 Kriterien (gelbe Ampel) signalisieren bei Nichtbeachtung eine Gefahr für die Sicherung der guten fachlichen Praxis. Sie sind aber zunächst keine Ausschlusskriterien für den Marktzugang. In ihrer Mehrzahl beziehen sie sich auf Fehler im Arbeits- und Gesundheitsschutz bei den Arbeitskräften. Sie beinhalten aber auch Fehler im Bodenschutz und bei der Qualitätssicherung des verwendeten Pflanzmaterials.

Es verbleiben schließlich 24 Kriterien, deren Einhaltung an und für sich die gute agronomische Praxis im Kaffeeanbau ausmachen. Fehler werden extern nicht sanktioniert, wirken sich aber durch zu erwartende Einbußen in Qualität und Quantität des erzeugten Kaffees aus.

Was kann dieses Handbuch? Zunächst unterstützt es das Lernen, was wohl auch das erste Ziel bei der Herausgabe war. Doch richtig eingesetzt, ermöglicht es jedem Anwender seinen Betrieb zu analysieren, so dass Fehler und Probleme eindeutig benannt sind. Im Resultat lässt sich ein Vorgehen zur Fehlerbehebung und -vorbeugung mit konkreten Maßnahmen ableiten. Die gute fachliche Praxis hält also, je nach Wunsch und Ausprägung, Einzug im Betrieb. Sie kann als Grundlage für ein internes Qualitätsmanagement eingesetzt werden.

Einigen sich Produzentengruppen, Vermarktungsorganisationen und Käufer auf die Gültigkeit der dargestellten Kriterien (Kontrollpunkte) so ist auch eine externe Prüfung der angewendeten guten fachlichen Praxis möglich. Damit wird das Qualitätsmanagement regional und sogar national anwendbar. Eine Stärkung der vielen kleinen Erzeuger ist sicherlich das Ergebnis.

Aus diesen Aspekten heraus ist das Handbuch von POHLAN & SALAZAR nicht nur für den Kaffeeanbau empfehlenswert. Sicher können andere Erzeugnisgruppen sich an dem gezeigten Vorgehen orientieren. POHLAN & SALAZAR legen einen weiteren Grundstein für ein gezieltes Qualitätsmanagement in der Landwirtschaft unter tropischen Bedingungen.

Sollte eine neue Ausgabe geplant werden, könnten auch die kleinen Unzulänglichkeiten im Text sicherlich entfernt werden. Eine weite Verbreitung solcher Schriften unter den Erzeugern ist zu wünschen.