



Rundbrief Nr. 13 - Juni 2026

Von Stefan Maier - Aktiv für den Schutz der Lebensgrundlagen
Ein Personaleinsatz von Comundo

Ideen in Chancen verwandeln – Initiativen die zur Ernährungssicherheit beitragen



Studierende der Universität Estelí präsentieren ihre Start-ups

Liebe Freunde in der Schweiz:

Die Ernährungssicherheit in Zentralamerika steht aufgrund der Anfälligkeit gegenüber klimatischen Einflüssen (Dürren und Überschwemmungen), der Inflation und der Abhängigkeit von Grundgetreide vor grossen Herausforderungen. Die Ernährungssicherheit umfasst mehrere Aspekte: Verfügbarkeit (Lebensmittelproduktion), Zugang zu Lebensmittel (durch Einkommen), Lebensmittelkonsum (Lebensmittelsicherheit und sauberes Trinkwasser) sowie ganzjährige Stabilität (Verfügbarkeit). Um Einnahmen zu erzielen, versuchen junge Menschen ihre Ideen in Start-ups umzusetzen, indem sie landwirtschaftliche Rohstoffe in verarbeitete und gesunde Lebensmittel verwandeln und damit gleichzeitig die Ernährungssicherheit stärken!

Kontaktadresse - stefan.maier@comundo.org

Comundo entsendet Fachleute nach Kenia, Namibia, Sambia, Nicaragua, Kolumbien, Bolivien und Peru.

Ihre Spende ermöglicht diese Einsätze. Angaben zu Spendenmöglichkeiten finden Sie auf der letzten Seite.





Rundbrief Nr. 13 - Juni 2026

Von Stefan Maier - Aktiv für den Schutz der Lebensgrundlagen
Ein Personaleinsatz von Comundo

Start-ups zur Ernährungssicherheit

Im Rahmen des von ASDENIC organisierten und von Comundo finanzierten Projekts „Eva Challenge“ (Wettbewerb für wertschöpfende Start-ups, die zur Ernährungssicherheit beitragen) besuchte eine Gruppe von sechs Studierenden der Universität Estelí eine Kakao-Genossenschaft in La Dalia, um sich über den Kakaoanbau, die Nacherntebehandlung und die Weiterverarbeitung zu verschiedenen Produkten zu informieren. Dieser Besuch diente den Studenten und Studentinnen als Inspiration und Anstoss, ihr eigenes Start-up im Kakaobereich aufzubauen. Sie experimentierten mehrere Monate lang und entwickelten vier Produkte auf Kakaobasis: ein nahrhaftes Kakaotrunk, Kakaobutter, die unter

Kokosmehl, veganem Kokoskäse und aus Kokosnussschalen hergestellter Holzkohle vorgestellt. Ein weiteres Projekt befasste sich mit der Verarbeitung von Tomaten zu Tomatensauce sowie ein Projekt eines Beratungsdienstes, welcher Bodendiagnosen für Landwirte erstellt, um die Bodennutzung entsprechend der Bodenkapazität zu optimieren. Die Veranstaltung endete mit der Preisverleihung der Initiative zur Kakaoverarbeitung. Mit diesem von ASDENIC (eine Partnerorganisation von Comundo/INTERTEAM) organisierten Wettbewerb werden Innovationen gefördert, sowie die Fähigkeit, Rohstoffe in gesunde Lebensmittelprodukte zu verwandeln und ihnen damit einen Mehrwert zu verleihen. Ziel der Studenten:innen ist es nun ihre Start-ups auf dem lokalen und nationalen Markt zu etablieren!



Kakaoprodukte entwickelt von Universitätsstudenten

anderem zur Hautpflege verwendet wird, einen Tee aus Kakaohülsen sowie Kakaonibs mit 70%igem Kakaoanteil. Im Juni, nach sechsmonatiger Vorbereitung, stellten sechs Studentengruppen, unterstützt durch ihren Professorennen, ihre Projekte bei der Abschlussveranstaltung des EVA Challenge vor. Es wurden verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten von Kokosnüssen zu Produkten wie

Der Weg vom Kaffeestrauch zur Tasse

Nicaragua ist ein Agrarland, das Kaffee von ausgezeichneter Qualität produziert. Bis zum Ende des Jahrhunderts war Kaffee das wichtigste Exportprodukt (heute übersteigen die Einnahmen aus Gold und Rindfleisch die Einnahmen aus dem Kaffeeexport). Dennoch sorgt die Kaffeeindustrie für rund 30 % der Arbeitsplätze in der Landwirtschaft des Landes und beschäftigt etwa 300.000 Arbeitnehmende. Überraschenderweise zählt die Schweiz als zweitgrösster Kaffeeexporteur, ohne auch nur eine einzige Kaffeebohne anzubauen! Möglich wird dies durch das Rösten und Verpacken von Kaffee aus anderen Ländern, wodurch der Kaffee nach internationalem Handelsrecht zu einem Schweizer Produkt verwandelt wird. Magisch ist auch die Wertsteigerung von etwa 5 Dollar pro Kilo importiertem Rohkaffee aus den Kaffeeanbauländern auf über 25 Dollar pro Kilo, sobald der Kaffee geröstet und verpackt ist. Was viele Menschen in der Schweiz vielleicht nicht wissen, ist der lange und aufwendige Prozess der Bewirtschaftung der Kaffeeplantagen und der Weiterverarbeitung der



Rundbrief Nr. 13 - Juni 2026

Von Stefan Maier - Aktiv für den Schutz der Lebensgrundlagen
Ein Personaleinsatz von Comundo

Kaffeekirschen, bevor diese in die Schweiz exportiert werden. Der Prozess beginnt mit der Aussaat der Kaffeesamen in Baumschulen; es dauert etwa sechs Monate, bis die Kaffeesämlinge ins Freiland umgepflanzt werden können. Auf der Kaffeeplantage vergehen etwa drei Jahre, bis die ersten Kaffeekirschen geerntet werden können. Die Erntezeit dauert etwa drei bis vier Monate zwischen November und Februar.



Kaffeepflückerin an der Arbeit

Die Kirschen werden von Hand gepflückt, was eine sehr anstrengende Arbeit ist an welcher oft die ganze Familie mitbeteiligt ist. Aufgrund der ungleichmässigen Reifung der Kirschen muss jeder Kaffeestrauch mehrmals abgeerntet werden. Nach dem Ernten werden die Kirschen zur Kaffeeverarbeitungsanlage gebracht, wo sie durch die Entpulpmaschine laufen, um das Fruchtfleisch von der Bohne zu trennen. Anschließend durchlaufen sie einen 24-stündigen Fermentationsprozess in Wasserbecken, um die Schleimschicht von der Bohne zu entfernen. Nachdem die Kaffeebohnen gewaschen wurden, werden sie zum Trocknen etwa drei bis sieben Tage lang an der Sonne ausgebreitet, bevor die Kaffeebohnen anschliessend in einer Mühle von der Hülse befreit werden. Der so verarbeitete Rohkaffee nennt man grüner Kaffee (in Nicaragua „café oro“, Goldkaffee), wird dann in 45 kg Säcken verpackt und zum Seehäfen in Corinto

transportiert, um in die Vereinigten Staaten, Kanada oder nach Europa verschifft zu werden. Von den 3,3 Millionen Säcken (Ernte 2024 – 2025) werden mehr als 90% als ungerösteter Rohkaffee (grüner Kaffee) exportiert, während weniger als 1% in kleineren lokalen Röstereien geröstet wird, um im Inland konsumiert zu werden. Damit wird deutlich, wie wichtig es wäre, den Rohkaffee weiter zu verarbeiten, um seinen Wert zu steigern und damit ein gerechteres Einkommen für die Kaffebauern und Arbeiter:innen zu erzielen, welche ja schliesslich den Grossteil der Arbeit verrichten, damit wir Konsumentinnen und Konsumenten eine köstliche Tasse nicaraguanischen Kaffee geniessen können!

Jahresversammlung von INTERTEAM



INTERTEAM - Comundo und Partnerorganisationen

An der diesjährigen Jahresversammlung nahmen Repräsentant:innen der 12 Partnerorganisationen, die Landesdiaktorin und Fachpersonen sowie die Comundo-Programmverantwortliche für Nicaragua aus der Schweiz, teil. Die Partnerorganisationen stellten die Fortschritte bei den von Comundo/INTERTEAM unterstützten Projekten vor. Gemeinsam bewerteten die Fachpersonen und Partnerorganisationen die Erfolge, positiven Aspekte und Misserfolge des Clusters für Ernährungssicherheit in den letzten Jahren. Die Partnerorganisationen diskutierten über die Zukunftsperspektiven des Clusters und kamen zu dem Schluss, dass es wichtig ist, die gemeinsamen Anstrengungen fortzusetzen zur Stärkung der Ernährungssicherheit in Nicaragua!



Rundbrief Nr. 13 - Juni 2026

Von Stefan Maier - Aktiv für den Schutz der Lebensgrundlagen
Ein Personaleinsatz von Comundo

Gemeinsam für eine gerechtere Welt

Comundo ist die grösste Schweizer Organisation in der Personellen Entwicklungszusammenarbeit (PEZA). Derzeit sind rund siebzig Fachleute in sieben Ländern des Globalen Südens im Einsatz. Sie arbeiten täglich eng mit Kolleg*innen unserer lokalen Partnerorganisationen zusammen und suchen nach innovativen, nachhaltigen Lösungen, um Ungerechtigkeiten und Ungleichheiten zu bekämpfen. Wir setzen drei Hauptinstrumente ein: die Personelle Entwicklungszusammenarbeit, die Finanzierung von Projekten und die Förderung von Netzwerken.

Bei Comundo sind wir davon überzeugt, dass jeder von uns die Verantwortung mitträgt, gegen Ungerechtigkeiten und Ungleichheiten vorzugehen. Sich gemeinsam mit uns zu engagieren, ist eine konkrete Möglichkeit, einen Beitrag zu leisten. Gemeinsam können wir nachhaltige Veränderungen für eine gerechtere Welt bewirken.

Unsere Mission ist die Vernetzung, den Austausch und die Zusammenarbeit zwischen Menschen und Organisationen verschiedener Kontinente, Kulturen und Religionen zu fördern. Unsere Vision wird von der Überzeugung geleitet, dass eine Welt möglich ist, in der alle Menschen in Würde und Frieden zusammenleben. Auf diese Weise tragen wir zur Erreichung der Ziele der Agenda 2030 bei.

Comundo

im RomeroHaus

Kreuzbuchstrasse 44

CH-6006 Luzern

Telefon: +41 58 854 12 13

spenden@comundo.org

www.comundo.org



**Ihre Spende
in guten Händen.**

Ihre Spende ist wichtig!

Die Kürzungen in der Internationalen Entwicklungszusammenarbeit sind eine Realität, sowohl auf Schweizer als auch auf internationaler Ebene. Deshalb bitten wir alle Menschen, die an eine gerechtere Welt glauben, uns weiterhin zu unterstützen: Nur so ist unsere Arbeit möglich. Herzlichen Dank!

Spendenkonto

PC 60-394-4

IBAN CH53 0900 0000 6000 0394 4

Spenden aus Deutschland / Österreich

Postbank Stuttgart

IBAN DE14 6001 0070 0011 5877 00

Jetzt mit TWINT spenden!



QR-Code mit der
TWINT App scannen



Betrag und Spende
bestätigen



Scannen Sie diesen Code und besuchen Sie meinen
Einsatz online!

