

Jenseits von **Morgen**

GESCHICHTEN DES GELINGENS

Motivierende Erfahrung Nr. 44



**MENTHI
GOYO**



Die Mezquitalregion im mexikanischen Hochland auf über zweitausend Metern Höhe gelegen, vier Autostunden nördlich von Mexiko-Stadt, ist seit Jahrhunderten ein wichtiges Zentrum für den aus Agavensaff gewonnenen Honig sowie dem schon zu Zeiten des Aztekenreichs geschätzten Pulque, einem Art Agavenmet. Das Klima mit viel Sonne am Tag und kalten Nächten sowie die Wüstenvegetation, grösstenteils eine Kakteenlandschaft, legen die landwirtschaftliche Nutzung der Maguey- und Nopalkakteen nahe. Die Hñähñu-Indigenen als Urbewohner dieses Hochplateaus dehnten den Agavenbestand noch weiter aus, indem sie Maguey- und Nopalkakteen anpflanzten, um Pulque und Maguey-Honig, ein konzentriertes Süßungsmittel herzustellen. Die Kolonialzeit und dann die Moderne schienen dieser Kulturarbeit ein Ende zu setzen, aber derzeit kommt es gerade zu einer Wiederbelebung der ursprünglichen Nutzung dieses ariden Kulturraums, indem Innovationen den Weg in die Gegenwart ebnen.

WIE BEIM MELKEN

Don Cirilo Cruz ist der Vater von Gregorios Frau und von ihm lernte Gregor, der aber von allen nur Goyo gerufen wird, wie man einer Maguey-Agave ihr Fruchtwasser entzieht, ohne die Pflanze zu vernichten. Die Maguey ist eine von etwa 200 Agavenarten, von denen 150 in Mexiko vorkommen. Gregorio, der aus Deutschland stammt, kam in diese Gegend, um ein Soziales Jahr abzuleisten, und fand hier sein neues Zuhause. Goyo, eher wortkarg, kommt ins Erzählen: "Die Nutzung der Maguey-agave kommt der einer Milchkuh recht

nah; sowohl morgens als auch abends muss das angesammelte Fruchtwasser abgepumpt werden, und das jeden Tag". Es ist ein richtiges Handwerk, das Fruchtwasser, die Einheimischen nennen es Aguamiel, soviel wie Honigwasser aus den Magueykakteen zu gewinnen. "Das Herz in der Mitte der Pflanze wird herausgeschält und dort sammelt sich das Fruchtwasser, morgens etwa ein Liter und am späten Nachmittag ein weiterer Liter. Traditionell wird die Flüssigkeit mit dem Acocote, einer Art langen Kalebassenschale abgesaugt; heutzutage widmen sich immer weniger Menschen hier in der

Region der Bewirtschaftung der Magueyagave weil das Fruchtwasser sehr schnell fermentiert und schon einige Stunden nach der Extraktion konsumiert werden muss". Der Pulque-Met ist von Bier immer weiter verdrängt worden und hat kaum mehr einen Markt.

Goyo erklärt, dass es gekonnt sein will, den Innenbereich des Agavenstamms regelmäßig neu auszuscharren. "Eine Magueykaktee benötigt 7 bis 10 Jahre, um eine gewisse Reife zu erreichen; vorher macht es keinen Sinn, Fruchtwasser zu extrahieren. Insgesamt kann die Extraktionsphase einer Pflanze bis zu einem halben Jahr andauern und je nach Geschicklichkeit der Person, kann einer Maguey-Agave insgesamt zwischen 250 und 600 Liter Fruchtwasser entzogen werden. Gleichzeitig werden neue Magueys angepflanzt sodass der Bestand nicht in Gefahr kommt. Ganz anders ist es bei der Tequila-Produktion, wo gleichzeitig mehrere Agaven entstielt und weiterverarbeitet werden". Im Durchschnitt werden etwa 10 % der Agaven auf einer Parzelle beerntet, indem Fruchtwasser extrahiert



wird. Zeitgleich werden im Regelfall für die im Beerntungszyklus befindlichen Pflanzen neue Setzlinge gepflanzt, während der Grossteil der Magueykakteen ihren Reifungsprozess durchlaufen. Diese traditionelle Landwirtschaft der indigenen Hñähñu-Kultur wurde

jahrhundertlang praktiziert, gerät aber zunehmend in Vergessenheit. Im Vergleich dazu werden in einer Tequila-Agavenplantage nur blaue Agaven gepflanzt, die genetisch identisch sind und mit Agrarchemikalien behandelt werden. Sobald die Reifungsphase erreicht ist, werden alle Agaven zeitgleich tonnenweise geerntet, was einem Kahlschlag inmitten eines fragilen und sehr ariden Ökosystems gleichtkommt; vom Verschwinden einer Kulturlandschaft ganz zu schweigen.

Traditionell lebten die Familien im Mezquital-Tal von der Bewirtschaftung ihrer Kakteenparzellen. Neben der Magueyagave wurden auch Nopales, eine Art Opuntie aus der Familie der Kakteengewächse angepflanzt. Der Nopal-Kaktus wird sowohl wegen seiner Früchte, der Tuna, als auch wegen seiner fleischigen Blätter bewirtschaftet; letztere stellen eine wichtige Zutat für verschiedene typische mexikanische Gerichte dar. Die auf diese Weise entstandene Kulturlandschaft ist dabei, schrittweise zu verschwinden.

ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATION

Gregor ist immer wieder erneut beeindruckt vom Anpassungsgrad der traditionell betriebenen Agavenbewirtschaftung an das extreme Klima -tags brennende Sonne und nachts stark sinkende Temperaturen- aber auch wegen der harmonischen Nutzung der Ursprungsvegetation. Beispielsweise sind die Tunafrüchte der Nopalkaktee die fast einzige Nahrungsquelle für endemische Vogelarten. Gleichzeitig quält ihn aber auch die Frage, was passiert ist, dass eine Landwirtschaft, die so gut an klimatische und ökologische Faktoren angepasst ist und eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Klimakrisen aufweist und die seit der Antike von den Familien der Region betrieben wurde, kurz vor ihrem gänzlichen Verschwinden steht? Bei seiner Analyse hat Gregor verschiedene Negativfaktoren aufgespürt: das extrahierte Fruchtwasser, die Menschen hier sprechen von Aguamiel, übersetzt Honigwasser, fermentiert sehr schnell und ist daher sehr leicht

verderblich. Der Pulque, der ursprünglich leicht vergoren aus dem Aguamiel gewonnen wurde, muss seinen Bestimmungsort innerhalb weniger Stunden erreichen. Der Pulque muss also rasch auf städtische Märkte wie Ixmiquilpan, der nächstgelegenen Stadt geschafft werden; hinzu kommt, dass die Nachfrage nach Pulque stark rückläufig ist, da statt Pulque stärker Bier konsumiert wird.

Wenn das Fruchtwasser der Maguey-Agave in frischem Zustand gekocht wird, um den Wassergehalt auf 30% zu senken, erhält man eine etwas verdickte Flüssigkeit, den Maguey-Honig: Als Süßstoff besitzt er verschiedene medizinische Eigenschaften. So können an Diabetis leidende Personen diesen pflanzlichen Honig ohne Einschränkung konsumieren. Ein Problem stellt der hohe Energiebedarf für den





längeren Aufkochprozess dar. Traditionell wurden die spärlichen Gehölze als Brennholz für diesen Prozess verwendet. Um eine weitere Vegetationsdegradation zu vermeiden, wird normalerweise Gas benutzt, was die Produktionskosten in die Höhe schnellen lässt. Goyo erklärt: *"Mit dem Fruchtwasser ist es wie mit der Milch; es muss täglich weiterverarbeitet werden. Wenn dann auch noch der Verkauf nicht gesichert ist, geben die Menschen diese landwirtschaftliche Tätigkeit auf"*. Dies ist bei vielen Familien im Mezquital-Tal der Fall. Don Cirilo hat aufgrund seines fortgeschrittenen

Alters die Beerntung der Maguay-agaven an seinen Sohn Jorge, den Schwager von Gregor, übergeben. Fast jeden Tag bringt Jorge Pulque nach Ixmiquilpan, aber es wird immer schwieriger, Pulque zu verkaufen, und die Verkaufszahlen gehen weiter zurück. In letzter Zeit ist die Nachfrage nach Pencas, das sind die fleischigen und gleichzeitig stacheligen Maguey-Blätter gestiegen. Jorge schneidet in letzter Zeit eine steigende Menge von Pencas. Gregor ist besorgt: *"In Anbetracht des langsamen Wachstums des Magueykaktus und der Notwendigkeit, neue Setzlinge zu pflanzen, was nur noch sehr selten geschieht, besteht die Gefahr, dass die Nachhaltigkeit bei der Bewirtschaftung unter die Räder gerät"*.

Für viele Menschen in der Region und insbesondere für die Behörden stellen die sehr geringen Niederschläge den Hauptengpass für die Landwirtschaft dar. Gregor hat den Gegenbeweis angetreten: wenn man eine ausgewachsene Maguey-agave frühmorgens betrachtet, stellt man fest, dass Agaven aufgrund der ausgedehnten Oberfläche ihrer Blätter das für ihr Wachstum

notwendige Wasser aus dem Morgentau aufnehmen; gleichzeitig ist die CO²-Absorptionskapazität einer Maguey-Pflanze doppelt so hoch wie die eines 20-jährigen Baumes. In Anbetracht der Tatsache, dass die Niederschläge im Zuge der Klimakrise tendenziell abnehmen, ist die Magueykaktee eine der widerstandsfähigsten Pflanzen im Ökosystem und bietet die Möglichkeit einer nachhaltigen Bewirtschaftung. Für Gregor besteht kein Zweifel, dass die Maguey-bewirtschaftung eine erfolgreiche Zukunft ins Haus steht, sofern zwei Probleme durch Innovationen ausgehebelt werden können: eine nachhaltige, preisgünstige und vor allem umweltfreundliche Energiequelle und ein sicherer Absatz der verarbeiteten Produkte aus Maguey und Nopal.

**SCHEINBAR
ALEXANDER VON
HUMBOLDT...**

Eines Morgens im Jahr 2007, als Goyo Don Cirilo beim Beernten der Magueys begleitete, kam sein Schwiegervater ins Erzählen und was er erzählte, hat den Lebensverlauf von Gregor beeinflusst. Don Cirilo erwähnte, dass die hiesige Hacienda Castel de Oro, übersetzt soviel wie Goldschloss 1803 von Alexander von Humboldt während seines Forschungsaufenthalts in Mexiko besucht wurde. Von Humboldt fand es sensationell, dass man hier mitten in einer Halbwüste 365 Tage im Jahr das Fruchtwasser der Magueys erntet, um daraus Pulque, leicht vergorenen Met herzustellen. Der Naturforscher war der Meinung, dass man diese einzigartigen Aromen des Mezquital-Tals dem Rest der Welt nicht vorenthalten dürfe. Da der Pulque wegen seiner Verderblichkeit nicht in Flaschen abgefüllt werden konnte, schlug Humboldt vor, ein feines Destillat aus dem Pulque herzustellen. So wurden, gemäss den Erzählungen 42 Flaschen des Pulcal destilliert. Von Humboldt riet danach jedoch von weiteren Destillationsprozessen ab, weil er befürchtete, dass die fragile Vegetation in diesem ariden Ökosystem als Brennholz herhalte müsse.

Diese Geschichte, von der man nicht genau weiß, ob sie eine Legende ist oder sich wirklich zugetragen hat - bekannt ist, dass Alexander von Humboldt 1803 das Mezquital-Tal tatsächlich besuchte -, veranlasste Gregor zu einem Versprechen an Don Cirilo: "Wir werden den Pulcal neu auflegen und ihn mit Hilfe der Sonne destillieren". Seitdem sind sechzehn Jahre vergangen, und seit einiger Zeit ist Gregor dabei, sein Versprechen einzulösen. Das Firmenmotto



der Finca Castel de Oro, dem Unternehmen, das Goyo zusammen mit seiner Frau María Trinidad Cruz und anderen Mitarbeitern betreibt, besagt dass 'Tradition nicht die Anbetung der Asche ist, sondern die Bewahrung des lebendigen Feuers'. Goyo bringt es auf den Punkt: "Wir erhalten die Hñäh-ñu-Landwirtschaft mit Maguey und Nopal am Leben... und produzieren Lebensmittel und Getränke mit konzentrierter Sonnenenergie". Zwei benachbarte Familien liefern morgens und nachmittags ihr geerntetes Maguey-Fruchtwasser ab. In der Verarbeitungsküche der Farm wird Maguey-Honig hergestellt, und in einem separaten Bereich wurde eine Destillieranlage mit einem Fassungsvermögen von 600 Litern für die Herstellung von Destillaten aus dem Maguey sowie aus dem Tunafrüchten des Nopalkaktus installiert. Mit einer Sonnenreflektor- und Konzentrationsanlage wird die Solarenergie in thermische Energie in Form von komprimiertem Wasserdampf umgewandelt. Auf diese Weise steht eine Energiequelle zur Verfügung, die sowohl die Umwelt als auch den Geldbeutel derjenigen schützt, die Maguey-Honig oder auch



Destillate herstellen. Goyo erklärt weiter: "Wir befinden uns noch in einem sehr frühen Stadium, da wir derzeit nur zwei Familien die tägliche Abnahme ihres geernteten Maguey-Fruchtwassers garantieren können: Aber wir arbeiten daran, einer grösseren Zahl die Sicherheit zu geben, damit wieder mehr Familien damit beginnen, ihre

Magueys und Nopales anzubauen und zu bewirtschaften. In dem Maße, in dem unsere Produkte von der Finca Castel de Oro einen Absatz finden, tragen wir dazu bei, eine uralte Landwirtschaft zu erhalten, die nicht nur einzigartig, sondern aufgrund ihrer Nachhaltigkeit in einem extremen Klima auch beispielhaft für die Welt sein

kann". Der Trend ist positiv, denn das Produktionsvolumen bei Honig und Destillaten hat bereits zugenommen. Mittlerweile konnte eine grössere Destillationsanlage in Betrieb genommen werden und auch der Honig wird mittlerweile in grösseren industriellen Dampftöpfen aufgekocht.

GOLD- UND SILBERMEDAILLE

Gregor ist ein Autodidakt par excellence. Er hat umfängliche Literatur zum Thema Destillatproduktion auf Spanisch, Deutsch und Englisch verschlungen. Letztes Jahr nahm er mit zwei Destillaten am "Concours Mondial de Bruxelles - Spirits Selection" teil, einem jährlichen Wettbewerb für Weine und Destillate, bei dem mehr als dreitausend Weine und Destillate von achtzig unabhängigen Fachverkostern bewertet werden. Pulcal Humboldt 1803, destilliert von Finca Castel de Oro aus feinem Pulque, wurde mit der Silbermedaille ausgezeichnet und Xamati, destilliert aus der Tunafrucht des Nopals erhielt eine Goldmedaille. Mexiko ist ein

Land der Destillate und ist bekannt für seine Tequila- und Mezcal-Destillate. Die Auszeichnung der beiden von der Finca Castel de Oro hergestellten Destillate hat den ganzen Bundesstaat Hidalgo stolz gemacht. Trinidad, Goyos Frau, drückt aus, was viele Leute denken: "Da muss erst jemand kommen, der gar nicht hier geboren wurde, um uns die Bedeutung und die Möglichkeiten der Maguey-agave aufzuzeigen". Das Gleiche könnten die Verkoster des jährlichen Weltwettbewerbs in Brüssel sagen, da die Destillate von Goyo wahrscheinlich die einzigen sind, die aus einer von Solarthermischen Energie betriebenen Destillation stammen.



MODERNITÄT VERSUS INNOVIERTE URSPRÜNGLICHKEIT

"Wenn die Idee der Modernität darin besteht, alles Althergebrachte für nutzlos oder hinderlich zu erklären", teilt Goyo mit und fährt fort, "dann sind wir auf dem falschen Weg; das ist so, als ob man hier wegen des Klimas Oliven anbauen wollte, obwohl niemand weiß, wie man diese Kulturpflanze anbaut, und es auch keinen grösseren Olivenkonsum im Land gibt". Vielleicht liegt es daran, dass Goyo in Deutschland geboren wurde, und er deshalb davon überzeugt ist, die Moderne nicht zu kopieren oder Europa nachahmen zu wollen. Der Slogan der Finca Castel de Oro geht in diese Richtung: 'Vom Kaktus bis zum Destillat alles nachhaltig'.

Auf der Finca Castel de Oro wird Zukunft in der Gegenwart produziert; eine Zukunft, in der das eine mit dem anderen verbunden ist statt sich gegenseitig auszustechen: kulturelle Identität, Natur, Gemeinwohl und gutes Leben. Menthi ist Hñähñu und bedeutet Prost oder Cheers: Menthi Goyo

QUINTESSENZEN FÜR DIE ZUKUNFT

Zwischen Ursprung und Innovation werden Wege zu einer authentischen Zukunft entdeckt und dem Kopieren einer aufkleberartigen Modernität eine Absage erteilt.

Was auf den ersten Blick als Widrigkeiten erscheinen, kann eine Raupe sein, aus der statt eines Schmetterlings ein Muster für Nachhaltigkeit und Widerstandsfähigkeit schlüpft.

Niemand ist Prophet im eigenen Land – so ein Sprichwort in Lateinamerika – Goyo tritt den Beweis an



Jenseits von Morgen

Der Text wurde auf der Grundlage von Gesprächen vor Ort von Jorge Krekeler (Koordinator von Jenseits von Morgen - Zukunftsalmanach – Berater Misereor im Auftrag von Agiamondo) im Januar 2023 ausgearbeitet. Ein großes Dankeschön geht an Gregor Schäpers und María Trinidad Cruz Paredes, mit Daniel, Clarissa und David von der Finca Castel de Oro in El Sauz, Gemeinde Cardonal, Valle del Mezquital, Hidalgo - Mexiko, für die familiäre Integration und Offenheit ohne Grenzen.

Autor: **Jorge Krekeler** jorge.krekeler@posteo.de

Layout: **Ida Peñaranda - Gabriela Avendaño**

Fotografien: **Gregorio Schaebers - Finca Castel de Oro - Trinysol – Isabella Krekeler - Jorge Krekeler**

Kontaktangaben in Bezug auf dokumentierte Erfahrung:

Gregor Schäpers

facebook: Finca Castel de Oro, Gregor Schapers

youtube goyomexico

instagram: alemanmexico, pulcal_1803

www.fincacasteldeoro.com

info@fincacasteldeoro.com

Mit Unterstützung von:

MISEREOR
IHR HILFSWERK

Ausgabe: **Februar 2023**

www.almanaquedelfuturo.com



CC-BY 4.0, für Logotypen, Bildmaterial und Texte sind teils andere Lizenzen gültig (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.21.06.2018>)