

Jenseits von Morgen

GESCHICHTEN DES GELINGENS

Motivierende Erfahrung Nr. 50



**MEHRGENERATIONENANSATZ
IM ZUKUNFTSMODUS**

In Monquentiva, einem recht abgelegenen Dorf in der Gemeinde Guatavita in Kolumbien, machen drei Generationen von Bauernfamilien, allesamt aktiv in ihrer Kooperative, wo sich alles um die Milch dreht, vor, wie sie, ausgehend vom eingespielten genossenschaftlichen Miteinander, interessante Antworten auf einige der großen Herausforderungen und globalen Veränderungen auffun.; und dies alles mit ansteckendem Optimismus. Die Kooperative hat gerade ihr 25. Jubiläum gefeiert und wird seit Beginn an von José Ignacio Tamayo gemanagt und allem steht Elías Romero als Präsident vor. Dank einer sehr gut durchdachten Anwendung der dem Genossenschaftswesen zugrundeliegenden Philosophie, wo die besonderen sozialen, ökologischen, wirtschaftlichen und politischen Bedingungen vor Ort nie aus dem Auge verloren wurden, konnten die rund 50 Familien ein, jung und alt zufriedenmachendes Wohlstandsniveau erreichen.



EIN VERSTECKTES TAL

Anderthalb Autostunden nordöstlich von Bogotá, in einem versteckten, etwa 7.800 Hektar großen Zwischental auf 2.650 Metern Höhe, umgeben von Paramos, der andinen Variante von Hochmooren und ganz wichtige Wasserspeicherreservoir, liegen die etwa 25 als Streusiedlung verteilten Gehöfte. Landschaftliche Idylle, die in der Vergangenheit dazu führte, dass einige Besucher, reiche Städter, Land kauften, um ihr Wochenendvillas zu plazieren. Mittlerweile gibt es aber schon keine als Bauland ausgewiesene Parzellen mehr und die Einheimischen sind stärker zusammengerückt. Zwei kleine Bäche, die von den Paramos herabfließen, vereinigen sich an einem zentralen Punkt im Tal; sie sind die Adern, die die saftigen Weiden speisen, auf denen schwarz-weiß geflecktes Milchvieh weidet.

Von weitem sind zwei besondere Gebäude gut auszumachen; eines mit einem großen, roten, halbrunden Dach, bei dem es sich zweifelsohne um eine Schule handelt. Das andere,



das beim Näherkommen zwei miteinander verbundene Gebäude darstellt, ist der Sitz der Molkereigenossenschaft COLEGA und die Käserei HolaAndes. Bei der Namensfindung wurde Kreativität und Identität grossgeschrieben: COLEGA, wörtlich übersetzt KollegIn, steht als Abkürzung für Cooperativa de Lecheros de Guatavita. HolaAndes ist ebenso ein Wortspiel, denn es kann als Hallo Anden verstanden werden wie auch als Holländisch, denn der produzierte Käse ist ein vorzüglicher Gouda. Der grosse Platz am Einfahrtstor besitzt eine Zementdecke und so kann selbst bei einem wolkenbruchartigen Regen täglich morgens zwischen 6 und 7 und dann nochmals ab 4 nachmittags die

gerade frisch gemolkene Milch abgeliefert werden. Die Milchproduktion konnte durch einen kontinuierlichen Prozess der genetischen Rassenanpassung sowie durch ein Weideflächenmanagement verbessert werden; die von der Kooperative schrittweise eingeführten verbindlichen Qualitätspraktiken waren hier Ansporn genug. Auf diese Weise gibt eine Kuh täglich zwischen 18 und 24 Liter qualitativ hochwertige Milch.

Ein bescheidener Stolz schwingt in der Stimme der meisten Personen mit, wenn sie ihre Milch abgegeben haben und noch einen Moment bleiben, um einen Tinto, den obligatorischen mit Zuckerrohrmelasse gesüssten kolumbianischen Kaffee zu trinken und ein kleines Schwätzchen mit Ihresgleichen, unter dem Vordach des großen Versammlungsraum sitzend, halten.

NICHTS DA VON WEGEN GENERATIONSWECHSEL

José Ignacio Tamayo, Geschäftsführer

von COLEGA seit den Anfängen, ursprünglich Autosportjournalist und Publizist, kam vor 38 Jahren zum ersten Mal ins Dorf Monquentiva, als er die Einladung eines Geschäftspartners annahm, um mit ihm in der Zone zu angeln. Damals war die Anreise von Bogota aus mit einer ereignisreichen Fahrt auf einer kleinen Straße verbunden, die den Páramo von Guasca durchquerte. Monquentiva war für José Ignacio Liebe auf den ersten Blick. Bald kaufte er ein kleines Grundstück und begann, für sich und seine Frau Hilda ein Häuschen zu bauen. Doch José Ignacio genoss nicht nur die Landschaft und die Gesellschaft seiner bäuerlichen Nachbarn, sondern trat auch in einen fruchtbaren Dialog mit sich selbst, mit seiner Familie und, immer wieder mit seinen Nachbarn in Monquentiva. All dies brachte José Ignacio dazu, in seiner Mind Map eine vielversprechende Zukunft für die Menschen vor Ort zu sehen. Der Schlüssel in diese Zukunft bestand im Transformatinsdesign von José Ignacio darin, dass sich die Menschen hinsichtlich ihrer existenzsichernden Aktivitäten, allem voran der Milchviehwirt-

schaft zusammenschließen, um die verhältnismässig kleinen Mengen an Milch zu einem fairen und stabilen Preis abzugeben oder selbst weiterzuverarbeiten. José Ignacio tat sich um und seine Umtriebigkeit führten ihn zu COLANTA, einer großen Molkereigenossenschaft von nationaler Bedeutung, die Milch unter strengen Qualitäts- und Compliance-Verpflichtungen kauft. So begann ein Prozess der Genossenschaftsbildung, der sich unter den Milchbauernfamilien von Monquentiva ausbreitete, bis dann vor 25 Jahren die Genossenschaft COLEGA formell gegründet wurde.

Im Laufe der Zeit kam es ausgehend vom Beispiel in Monquentiva dazu, dass auch Genossenschaften in mehreren Nachbardörfern entstanden und schliesslich kam es zum Verband der Molkereigenossenschaften von Guatavita ASOLEGA, dem 600 Bauernfamilien angehören; es handelt sich um eine Organisation der Solidarökonomie der zweiten Ebene mit regionaler und nationaler wirtschaftlicher, politischer und ökologischer Bedeutung.

José Ignacio Tamayo und Elías Romero gehören zu den 24 Pionieren, die im Laufe der Jahre und dank des genossenschaftlichen Prozesses eine Heranführung neuer Generationen, eben der Kinder und Enkel an die Philosophie des Genossenschaftswesens vorangebracht haben. Die Nachwuchsarbeit vermittelt auf ludische Weise Begriffe und Werte wie Assoziativität, Reziprozität und Solidarität, Identität und Territoriale Verortung.

Auf die Frage, ob denn nicht so langsam ein Generationswechsel ansteht, beginnt ein Schmunzeln im Gesicht von José Ignacio: "Ich ziehe es vor, von Integration, und einem Miteinander statt Nacheinander und einem generationsübergreifendem Co-working zu sprechen". Diese Erklärung spiegelt eines der Leitmotive von COLEGA wider: an der Vorbereitung neuer Führungskräfte unter den jungen Leuten der Genossenschaft zu arbeiten. In der Tat sieht man im kooperativen Alltag auch viele junge Gesichter, Frauen, junge Familien. Im Gespräch mit ihnen erfährt, wer neugierig ist, dass einige von ihnen in der Stadt gelebt

und gearbeitet, teils an der Uni studiert haben. Die Allermeisten sind zurückgekommen oder sind von vornherein geblieben, und dies nicht, weil sie keine Gelegenheit hatten, wegzugehen. Nicht eben wenige haben Abschlüsse der Fernuni in der Tasche.

Für gewöhnlich verwandeln sich solche Schnupperaufenthalte von Jugendlichen und jungen Erwachsenen in der übergrossen Zahl der Fälle in eine permanente Verschiebung der Lebensmittel. Geht man der Frage nach, warum die Situation in Monquentiva diese Konstante auf den Kopf stellt, tun sich unterschiedliche Erklärungsfaktoren auf: die Molkereikooperative mit ihrer generationsintegrativen OpenDoorPolicy sowie der erreichten wirtschaftlichen Dynamik, die Offenheit gegenüber der ständigen Verbesserung (wenn auch nicht um jeden Preis!), die Lebensqualität verbunden mit dem territorialen Zugehörigkeitsempfinden und das recht intakte sozio-organisatorische Gefüge. In der Summe vermögen diese Faktoren, den städtischen Verlockungen, die für die meisten 'Zugereisten' eher einer Fata Morgana als dem Ort

der unbegrenzten Möglichkeiten gleichkommen, zu trotzen.

Sowohl Elías als auch José Ignacio denken tatsächlich an ein baldiges Einrücken in die zweite Reihe. Und das Kommen dieses Moments sehen beide mit großer Gelassenheit. Vielleicht ja deshalb, weil man in Monquentiva erreicht hat, was vielerorts nicht gelingen will: eine Zukunftsperspektive auf dem Land hinzubekommen, wo sich junge Menschen wiederfinden und ihr Lebensprojekt verorten können.

WACHSEN, ABER NATÜRLICH

Die Kooperative hilft ihren Mitgliedern bei der genetischen Verbesserung des Viehbestands; allerdings sucht man vergeblich nach Hohertragsrassen. Da diese Tiere auf jegliche Rahmen- bzw. Umstandveränderung sehr anfällig reagieren, war dies nie eine Option; dasselbe geschah bei der Verbesserung der Weiden. Auch hier wurde darauf geachtet, eine zu grosse technisch-gene-

tische Abhängigkeit zu vermeiden. Anstelle eines Wachstums um jeden Preis besteht der bewusst eingeschlagene Kurs der Genossenschaft darin, zu wachsen, aber in einem eher natürlichen Rhythmus, wo ökosystemische Limits und tierwohlorientierte Kriterien als Leitplanken akzeptiert werden. Der Spielraum für eine Steigerung der von der Genossenschaft produzierten

Milchmenge ist begrenzt, da fast alle Familien des Dorfes Mitglieder der Kooperative sind. Anstelle in Menge zu wachsen, wird auf ein qualitatives Wachstum gesetzt, indem Milchverarbeitung gesucht wurde.

Vor etwa sechs Jahren ging COLEGA eine Partnerschaft mit dem jungen Niederländer Tobias Rijnsdorp ein, der



Über die SocialMedias Kontakt zu José Ignacio Tamayo aufnahm. Aus diesem Kontakt ging eine tragfähige Partnerschaft hervor. Ein Teil der Milchproduktion wird nicht an COLANTA als fairem Abnehmer abgegeben, sondern gemeinsam mit HolaAndes zu einem exquisiten Gouda-Käse verarbeitet. Die Hoffnungen, welche die Genossenschaft an diese Partnerschaft knüpfte, nämlich Einkommensverbesserung wegen besserem Verkaufspreis der Milch und Schaffung von neuen qualifizierten Arbeitsplätzen vor Ort, waren begründet. Die Käsemanufaktur als Gemeinschaftsunternehmen COLEGA – HolaAndes nimmt täglich ein Drittel und saisonal bis zur Hälfte der gesamten Milchproduktion der Genossenschaft ab. Die Nachfrage des produzierten Gouda-Käse, ob naturbellen oder mit Pfeffer, Senf oder Thymian wächst erfreulich gut. Aber auch hier heisst das Motto: Qualität vor Quantität.

Der delikate Gouda-Käse reift im hinteren Gebäudetrakt, wo die Käserei ihre Räumlichkeiten hat. Der Käse erfreut sich in Bogotá einer erlesenen Kund-



schaft, zu der Gourmet-Restaurants, Feinkostläden und Privatkunden gehören. Ángela Díaz und Laura Peña gehören zur jüngeren Generation von COLEGA und arbeiten in der Käserei. Laura sagt mit einem breiten Lächeln im Gesicht: *"Ich liebe meine Arbeit in der Käserei"*. Ángela, eine Zootechnikerin, fügt hinzu: *"Es ist schwer, in der Stadt eine ähnliche Arbeit zu finden"*.

GUTES LEBEN UND DAS AUF DEM LAND...

COLEGA unterstützt die Jugendlichen der Mitgliedsfamilien finanziell bei ihrer Ausbildung. Geholfen wird auch beim Kauf der Schulmaterialien zu Beginn des Schuljahres. Im Krankheitsfall und bei teuren medizinischen Behandlungen unterstützt die Genossenschaft die Familien. Und dann besitzt COLEGA auch einen "Mini-Supermarkt", der wöchentlich mit allen möglichen Produkten des täglichen Bedarfs bestückt wird. Möglich ist diese finanzielle soziale Absicherung der Familien deshalb, weil die Genossenschaft ihre Gewinne, anders als ein Privatunternehmen, das Gemeinwohl garantierend, gesetzlich vorgeschrieben reinvestieren muss. Aber so funktioniert in Monquentiva nicht nur die Genossenschaft, sondern auch das Miteinander; es ist absolut normal, dass gegenseitig geholfen wird. Der gerade wiedergewählte Bürgermeister der Gemeinde Guatavita ist Genossenschaftsmitglied und war der erste Mitarbeiter von COLEGA, der morgens und abends an

der Entladerampe Milch entgegennahm. Die Umtriebigkeit der Genossenschaft und ihrer sozialen Basis, sicherlich auch die OpenDoor-Politik des Kollektivs haben es vermocht, dass an in Monquentiva in den Genuss öffentlicher Investitionen, wenn auch in sehr bescheidenem Umfang gekommen ist.

Eine der größten Herausforderungen, denen sich die Genossenschaft sowohl bei der Milchaufbereitung als auch der Käseherstellung stellen müssen –auch die Einzelhaushalte stöhnen über ständig steigende Energiekosten– ist die Suche nach Möglichkeiten zur Senkung des hohen Energieverbrauchs und -kosten. Derzeit werden Elektrizität und Flüssiggas in grossen Mengen für die Milchpasteurisierung, die Milchkühlung und insbesondere die Verarbeitung in der Käseerei verbraucht. Daher steht baldmöglichst im Rahmen der Evaluierung des Strategieplans der Kooperative eine Situationsanalyse an, um Energiealternativen zu ermitteln (Stichworte: Energieeinsparung, effiziente Nutzung, Solarenergie, Mikro-Wasserenergie...).

QUINTESSENZEN FÜR DIE ZUKUNFT

- In Monquentiva gibt es ein funktionierendes Rezept, um Mehrgenerations-Coworking auf die Reihe zu bekommen und dies im Zukunftsmodus. Mehrere Generationen unter einem gemeinsamen Dach, und doch jeder mit seinem Freiraum. Und junge Menschen, die sich für ihr Lebensprojekt auf dem Lande entscheiden, und sicherlich nicht aus Ermangelung von Möglichkeiten anderswo.
- Assoziierung und Vernetzung sind sehr wirksame Schritte, um scheinbare Nachteile zu kompensieren: Die Assoziativität in Form einer Genossenschaft ebnet den Weg für Beziehungen mit strategischen Partnern: hier die nationale Molkereigenossenschaft COLANTA und die Käseerei als Gemeinschaftsunternehmen zusammen mit HolaAndes. Statt Nachteile eine funktionierende Solidarökonomie, die massgeblich zum guten Leben jenseits der Metropoli beiträgt.

- Die Erfahrung von COLEGA zeigt, dass es alternative, harmonischere Wege gibt, die ein enormes Potenzial für die Zukunft bieten, insbesondere für die jüngeren Generationen, anstatt den Wettlauf um immerwährendes Wachstum zu akzeptieren.



Jenseits von Morgen

Der Text wurde, ausgehend von Besuchen und Gesprächen in Monquentiva Ende Oktober 2023 von Mauricio Gnecco (Initiator des Campus Universitas und Komplize des Zukunftsalmanachs) sowie von Jorge Krekeler (Koordinator von Jenseits von Morgen – Zukunftsalmanach - Berater Misereor im Auftrag von Agiamondo) verfasst. Unser grosser Dank an Elías Romero, Präsident, und José Ignacio Tamayo, Geschäftsführer der Cooperativa de Lecheros de Guatavita COLEGA, sowie an alle Mitwirkenden und Familien der Kooperative für ihre Zeit und ihre Offenheit gegenüber der Neugierde des Besuchs des Almanachs der Zukunft.

Autoren: **Mauricio Gnecco und Jorge Krekeler**
jorge.krekeler@posteo.de

Layout: **Ida Peñaranda - Gabriela Avendaño** Bildmaterialen: **Mauricio Gnecco - Jorge Krekeler**

Kontaktangaben in Bezug auf dokumentierte Erfahrung:

José Ignacio Tamayo y Elías Romero
Gerencia und Presidencia von COLEGA
www.cooperativacolega.com
jjtamayo@hotmail.com
Facebook: ColegaMonquentiva

HolaAndes
Quesería Artesanal Monquentiva
www.holaAndes.com
Instagram: [queseria_holandes](https://www.instagram.com/queseria_holandes)

Mit Unterstützung von:

misereor
GEMEINSAM GLOBAL GERECHT

Im Bündnis mit:



Ausgabe: **Januar 2024**

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>)