



Barçaçeiro

Brasilien, 2011; Blende 8, 1/120 s, ISO 640, -0,3 LW, 38 mm

Auf derselben Kakaofarm Boa Sentença in Bahia arbeitet auch Manuel, er ist ein *Barçaçeiro* (im Deutschen gibt es für diesen Beruf keine Entsprechung; das »ç« wird wie ein stimmhaftes »s« gesprochen). Ein *Barçaçeiro* ist verantwortlich für die Fermentierung und das Trocknen der Kakaosamen, sodass daraus Kakaobohnen werden. Die Bezeichnung leitet sich von den *Barçaças* ab, das sind Gebäude mit verschiebbaren Dächern. Tagsüber wird das Dach weggeschoben, damit der Kakao in der Sonne trocknen kann. Manuel muss körperlich ziemlich hart arbeiten, was man ihm auch ansieht. Hier steht er im Fermentierungshaus der Kakaofarm gegen Ende seiner Mittagspause.

Im Kapitel *Minireportagen* dieses Buchs widme ich dem Thema »Kakaoproduktion in Brasilien« eine eigene kleine Reportage: In *Zu Besuch beim Kakao* wird Manuel nochmals auftauchen.

Zum Zeitpunkt der Aufnahme kannten wir uns schon ein paar Tage und Manuel hatte mir gegenüber keine Berührungsängste oder Vorbehalte mehr. Als er da so stand mit der Jackfrucht in seiner Hand, die er gerne als Nachtisch in der Mittagspause isst, weil sie ihn nichts kostet, fragte ich, ob ich ein Porträt von ihm machen dürfe, und er hatte nichts dagegen.

Wir standen im Eingang des Fermentierungshauses und der durchgängig bedeckte Himmel lieferte ein passendes diffuses Licht von links. Ich habe bewusst eine mittige Position von Manuel gewählt, damit man von den Holzstrukturen der Tür links und des Fermentierungsbehälters rechts noch etwas sieht. Manuel ist ein ernsthafter, zurückhaltender und sehr bescheidener Mensch. Mir gefällt das Foto, da es ihn unverstellt porträtiert.



Erster Tag des Trockenvorgangs



Manuel befreit den trocknenden Kakao von Verunreinigungen. Im Hintergrund sieht man das verschiebbare Dach der Barçaça.