

## Erfahrungsbericht

Von Anfang April bis Mitte Mai 2023 hatte ich die Möglichkeit, im Rahmen meiner Masterarbeit nach Costa Rica zu reisen. Ich studiere Interkulturelle Psychologie und schreibe meine Abschlussarbeit innerhalb eines Projektes zur Stärkung der nachhaltigen Entwicklung dörflicher Gemeinschaften in Costa Rica. Hierfür kooperiert die Abteilung für Arbeits- und Organisationspsychologie der Uni Osnabrück mit der Universidad Nacional in Costa Rica. Mit meiner Arbeit möchte ich zur theoretischen Untermauerung des Projektes beitragen, indem ich die vorhandenen Ressourcen sowie das Entwicklungspotential der Gemeinschaften analysiere. Zur Erhebung der benötigten Daten bot sich die qualitative Forschungsmethode halbstrukturierter Interviews an, die auditiv aufgezeichnet und später transkribiert werden würden.

Mit einem Interviewleitfaden und einem Diktiergerät ausgerüstet stieg ich also am 02. April in Zürich ins Flugzeug. Die Arbeit startete dann ein paar Tage später in Heredia, wo ich mich mit einem costa-ricanischen Projektkollegen traf, um vor Ort letzte Fragen zu besprechen.

Dann fuhr ich mit dem Bus in die erste Gemeinde, die ich untersuchen würde, namens Santa María de Dota. Dabei handelt es sich um ein kleines Dorf im Inland, gelegen in mitten von Kaffeeplantagen, welches sich neben der Produktion einiger der weltweit qualitativsten und teuersten Kaffeesorten durch eine ganze Reihe an kreativen Kleinunternehmen auszeichnet. Ich befragte unterschiedliche Mitglieder der dörflichen Gemeinschaft, von ProduzentInnen bis zu politischen AkteurInnen, um verschiedene Perspektiven zu berücksichtigen. Meine Freizeit verbrachte ich größtenteils in den zahlreichen Cafeterien, wo es neben professionell zubereiteten Kaffeespezialitäten auch ein tolles kulinarisches Angebot (von Forellen- Tacos bis Macadamia- Pie) gibt. Darüber hinaus hatte ich das Glück, einen Quetzal (ein wunderschöner aber leider vom Aussterben bedrohter Vogel) beobachten zu können, besuchte eine Kaffeeplantage, wo mir der gesamte Verarbeitungsprozess erklärt wurde, machte Ausflüge und Spaziergänge in der umliegenden Gegend und feuerte die Fußballmannschaft des Dorfes bei einem Gemeindefest an. Nach 10 Tagen hieß es dann Abschied nehmen von Dota... und nach einem kurzen Zwischenstopp in San José führte mich meine Reise dann auch schon in die zweite Gemeinde, im Bezirk Turrialba.



Auch hier gibt es Berge, doch statt Kaffee wird hauptsächlich Käse hergestellt- der „Queso Turrialba“ besitzt sogar eine geschützte Produktbezeichnung. Nach meinem eigenen kleinen Holzhäuschen in Dota, wohnte ich nun in einem AirBnB zwischen den Städten Turrialba und Santa Cruz ein – und verstand mich bestens mit dem schon etwas älteren Hausbesitzer, der mir jeden Morgen einen liebevoll zubereiteten Teller „Gallo Pinto“ (das typische costa-ricanische Frühstück aus Reis mit Bohnen) servierte. Dank grosser Gastfreundschaft und Hilfsbereitschaft war es überhaupt kein Problem, genügend InterviewpartnerInnen zu finden und für ein Gespräch sogar auch einen sehr abgelegenen Bauernhof zu erreichen. Steile und unwegsame Schotterstraßen gehören zu einem authentischen Costa Rica- Erlebnis einfach dazu... Ich interviewte Personen mit ähnlichen Funktionen und Hintergründen wie in Dota, um später bei der Analyse eine gewisse Vergleichbarkeit der beiden Regionen gewährleisten zu können. Durch die spektakuläre Natur fiel mir auch hier die Freizeitgestaltung nicht schwer- das Baden in einem der zahlreichen Wasserfälle sowie eine Wanderung am Vulkan Turrialba kann ich sehr empfehlen. An lokalen Spezialitäten sollte man auf jeden Fall „Tamal asado“ (ein süßer Maiskuchen) sowie natürlich den leckeren Käse probieren.



Viele Menschen vor Ort haben meine Reise zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen! Durch die unterschiedlichen Regionen, die ich besuchte, konnte ich das vielseitige Costa Rica immer wieder neu kennenlernen und profierte neben der einzigartigen Gelegenheit, selbst als Feldforscherin unterwegs sein zu können, auch persönlich sehr von dieser Auslandserfahrung. ¡Pura vida y muchas gracias!

Lea Schlotterbeck