2018/07 Reportage

https://jungle.world/artikel/2018/07/kaffeekraenzchen-mit-potential

Ein Besuch einer Kaffeekooperative in Kolumbien

Kaffeekränzchen mit Potential

Reportage von **Knut Henkel**

In zahlreichen Regionen Kolumbiens wird Kaffee angebaut. In Santa Marta hat sich vor 16 Jahren eine Bio-Genossenschaft gegründet, die nicht nur ihre eigene Kaffeemarke kreiert hat, sondern auch Tourismus auf den Spuren der Kaffeebohne anbieten will.

Die Kaffeesäcke stapeln sich in der Lagerhalle von Martín Darwin Quintero. Über dem Tresen, auf dem der Taschenrechner steht, hängt die Tafel mit den Ankaufpreisen. Neben dem Begriff Factor 94 steht der Preis von 6.000 kolumbianischen Pesos (1,74 Euro), die die Bauern aus der Umgebung des Dorfes Palmor pro Kilogramm Rohkaffee erhalten. Bei Factor 85 erhalten die -Bauern 6.635 Peso und am Ende kommt noch der Bio-Aufschlag hinzu. »Der liegt bei 200 Pesos Colombianos«, erklärt Quintero. Er ist seit vier Jahren für den Ankauf in der Lagerhalle der Genossenschaft Red Ecolsierra verantwortlich. Ihr gehören 425 Kaffeebauern und -bäuerinnen an, die auf den ökologischen Kaffeeanbau setzen.

Derzeit ist besonders viel zu tun, denn die Kaffeeernte läuft bis Ende März und schon am frühen Morgen treiben die Bauern aus den Weilern rund um Palmor ihre Maultiere über die holprigen Pisten zur Lagerhalle, um ihre getrockneten, beige-grünen Bohnen zu verkaufen. Unter ihnen ist heute Morgen auch Lidia Marina Medina. An der Bodega, der Lagerhalle, ist sie mit Jesús Guerrero verabredet. Der 22jährige Agronom arbeitet für Red Ecolsierra. Die Genossenschaft berät die Bauern und organisiert den Verkauf der Bohnen. Für Guerrero steht heute ein Besuch auf der Kaffeefinca von Medina an, um die Kaffeequalität und -quantität der laufenden Ernte zu begutachten und einen Blick auf den Kompost und die Kaffeepflanzen zu werfen, die im Schatten großer Bäume gedeihen. »Die Ernte ist gut angelaufen. Ich schätze ich werde bei der gleichen Menge Kaffee landen wie im letzten Jahr«, sagt Medina und krault eines der beiden Maultiere, die die Kaffeesäcke zur Ankaufsstation geschleppt haben.

Am Ende der Buckelpiste

Rund um Palmor wird fast alles mit den robusten Tieren transportiert. Schon die Buckelpiste, die von der Straße von Santa Marta in Richtung der Metropole Barranquilla abgeht und in das Dorf führt, ist nur mit schweren Lastwagen und Allradfahrzeugen zu bewältigen. Noch abenteuerlicher sind die Pisten, die zu den Kaffeefincas der Region führen, in der vor allem Kleinbauern die Kaffeebohnen ernten. Wie Medina sind viele von ihnen zugewandert. »Ich

stamme aus Boyacá, lebe aber schon rund 30 Jahre hier«, erklärt die Frau von Anfang 60. Sie steigt in den Jeep, mit dem Guerrero gekommen ist, und dirigiert ihn zum Ortsausgang. Medina kam wegen ihres Mannes in die Kaffeeregion von Santa Marta. Nahezu allein musste sie die Finca mit ihren vier Hektar Anbaufläche aufbauen und sich um ihre fünf Kinder kümmern, da ihr Mann früh verstarb. Mittlerweile lebt sie am Ortsausgang von Palmor, wo derzeit überall Kaffeebohnen getrocknet werden: auf Planen auf der Straße, auf den Flachdächern, auf betonierten Flächen oder in groben Tüchern auf den sogenannten Trockenbetten.

Kaffeebäuerin Medina hat den Platz vor ihrem Haus betoniert, dort liegen die beigefarbenen, vom Fruchtfleisch befreiten Bohnen in der Sonne. Jesús Guerrero nimmt gleich ein paar Bohnen in die Hand, prüft die Feuchtigkeit, greift noch einmal mit beiden Händen zu und steckt die Nase zwischen die Bohnen. »Der erste Eindruck ist gut«, sagt er lächelnd. Mit 19 Jahren ging er als Sohn eines Kaffeebauern auf Wunsch der Genossenschaftsleitung zur staatlichen Berufsschule SENA und ließ sich dort zum Agrartechniker ausbilden. Seit einem halben Jahr ist er nun regelmäßig in den Kaffeedörfern der Region unterwegs, fördert den organischen Kaffeeanbau, berät und organisiert. Heute in Palmor, wo er neben Medina noch weitere Biobauern besuchen wird, morgen in Aracataca, übermorgen in Fundación, zwei weiteren der vier Gemeinden, die in direkter Nachbarschaft der Hafenstadt Santa Marta liegen.

Macht Lust auf eine Tasse Kaffee. Jesús Guerrero prüft die Qualität der Bohnen auf Lidia Marina Medinas Finca

BILD:
KNUT HENKEL

In Santa Marta hat Red Ecolsierra ihre Zentrale. In einer modernen Lagerhalle feilen Agrartechniker an organischen Anbaukonzepten, um die Qualität der Bohnen kontinuierlich zu verbessern; im Kaffeelabor analysiert Barrista und Kaffeeexperte Carlos Arturo Arévalo Proben der neuen Ernte von einzelnen Bauern, um sie Gourmet-Röstereien anzubieten. »Das gehört zu unserem Konzept, wir wollen besser werden und deshalb schicken wir Proben der besten Produkte unserer Bauern in die Welt, damit sie die Chance haben, ein oder zwei Säcke als besonders gute Microlotes zu verkaufen. Bei vier unserer Kaffeeproduzenten hat das schon geklappt«, erklärt Arévalo nicht ohne Stolz.

Alternativen zum Kaffeeanbau gesucht

Microlot-Kaffeeplantagen werden im Gegensatz zu den großen Kaffeeplantagen mit ihrem industriell geprägten Kaffeeanbau von Kleinbauern betrieben. Sie produzieren oft nur ein paar Hundert Kilogramm Kaffee pro Jahr, der jedoch qualitativ herausragend ist und besser bezahlt wird. Erzielen die Bauern eine ganz besondere Aromanote, haben sie die Chance, mit dem »Cup of Excellence« ausgezeichnet zu werden. Ihr Kaffee gelangt dann auf eine Auktion, bei der pro Kilogramm Preise im hohen zweistelligen US-Dollarbereich zustandekommen – auf diesem Markt will Arévalo weitere Achtungserfolge für Red Ecolsierra erzielen. Weil man sich kontinuierlich verbessern will, sind die acht Agrartechnikerinnen und -techniker um Guerreo im Einsatz, die kontrollieren, beraten und fördern – in Palmor, aber auch in deutlich höher gelegenen Kaffeedörfern.

Palmor liegt auf rund 960 Metern über dem Meeresspiegel. Einige Bauern aus der Region produzieren auch auf 1.200 Metern, so wie Marco Tulio Arias Rosas. Er gehört zu den Bauern, die für ihre Qualitätsbohnen schon ausgezeichnet wurden und ist ein entfernter Nachbar von Medina. Guerrero hat auf ihrer Finca gerade den Komposthaufen inspiziert, der mit reichlich Fruchtfleisch der Kaffeekirschen aufgefüllt wurde. Er ist zufrieden mit dem, was er bei seiner Visite angetroffen hat, und schätzt, dass Medina in diesem Jahr das Ergebnis des vergangenen Jahres übertrumpfen könnte. »In der Menge und vielleicht auch in der Qualität«, hofft der Kaffeespezialist.

Ein Grund für die absehbar gute Ernte ist der leidlich angenehme Winter, der nicht so kalt und regenreich war wie in der Vergangenheit. »Das ist ein Vorteil. Die Feuchtigkeit setzt den Kaffeepflanzen zu, hilft dem Pilz, sich zu verbreiten, und das hat uns in den letzten Jahren fast die Existenz gekostet«, schildert Medina ihre Erfahrungen. Ein Befall mit La Roya, wie der Pilz in der Region genannt wird, sorgt dafür, dass sich die Blätter verfärben, dann auf den Boden fallen und die Pflanze schließlich keine Nährstoffe mehr produzieren kann, um die Bohnen zu versorgen. Er grassiert in ganz Mittel- und Südamerika und hat dazu geführt, dass die Erträge stark zurückgingen, je nach Region um bis zu 95 Prozent. In Palmor haben daher viele Bauern von den traditionellen Kaffeesorten wie Típica oder Caturra auf die pilzresistente Sorte Castilla

umgestellt. Einige Bauern, wie Medina, nahezu komplett, andere, wie Arias, nur teilweise, denn die Umstellung hat zur Folge, dass die Bauern rund drei Jahre ohne Ernteeinnahmen dastehen – ohne Kredite übersteht das kaum jemand.

Das ist auch ein Grund, weshalb die Genossenschaftsmitglieder nach Alternativen zum Kaffeeanbau suchen. Dabei sind sie ausgesprochen kreativ. Neben der Qualitätssteigerung wirbt der Geschäftsführer von Red Ecolsierra, Victor Cordero Ardila, für den Ausbau der Honigproduktion und den Aufbau des ländlichen Tourismus auf den Spuren der Kaffeebohne. »Kaffeeanbau hat viele Facetten. Uns geht es im Kern darum, unseren Mitgliedern neue Einnahmequellen zu erschließen«, erklärt der 42jährige. Vor knapp einem Jahr wurde auf der asamblea, der Genossenschaftsversammlung, über den neuen Entwicklungsplan abgestimmt, der bis 2021 reicht. Im Zentrum stehen die Entwicklung der Farmen und die Verbesserung der lokalen Infrastruktur sowie der Qualität des Angebots.

Im Kaffeelabor von Red Ecolsierra in Santa Marta. Carlos Arturo Arévalo analysiert die Proben der neuen Ernte

BILD:
KNUT HENKEL

Für die Infrastruktur zwischen Santa Marta und dem schwer zugänglichen Dorf Palmor ist hingegen die Regierung zuständig. Die hat für viele Regionen Kolumbiens, in denen es bis zur Unterzeichnung des Friedensabkommens mit der Guerilla Farc im November 2016 noch bewaffnete Kämpfe gegeben hatte, Investitionsprogramme angekündigt, um den Bauern den Transport ihrer Produkte zu ermöglichen. »Doch in Santa Marta ist bisher noch nichts passiert«, sagt Guerrero, der sich noch gut daran erinnern kann, wie er unters Bett gekrabbelt ist, wenn auf der Kaffeefinca seiner Eltern oder in seiner Nähe wieder einmal geschossen wurde. »Das ist vorbei, aber an der sozialen Situation hat sich kein Deut geändert. Wir brauchen eine Regierung, die Verantwortung übernimmt, sich der sozialen Situation stellt und nicht immer dieselben Vertreter aus immer derselben Elite«, kritisiert der junge Mann und lenkt den Jeep auf den Hof einer weiteren Kaffeeplantage.

> »Wenn wir unseren Kaffee gemeinsam selbst vermarkten, erhalten wir bessere Preise und obendrein produzieren wir im Einklang mit der Natur.« Marco Tulio Arias Rosas, Kaffeebauer und Genossenschaftsmitglied

Es sind mutige Worte in einem Land, in dem viele es vermeiden, die eigene Meinung öffentlich kundzutun. Die Zahl der Morde an sozialen und politischen Aktivisten ist in den vergangenen Jahren trotz des Friedensabkommens mit der Farc und den Verhandlungen mit der Guerilla ELN weiter gestiegen. Arias äußert sich deutlich zurückhaltender, wenn es um den Frieden geht. Der 64jährige Bauer ist ein Zugewanderter aus dem Verwaltungsbezirk Boyacá, bewirtschaftet rund acht Hektar und röstet seinen eigenen Kaffee, den er Gästen stets anbietet. Er ist stolz auf das eigene Produkt und will die Qualität seiner Bohnen weiter verbessern. »Unsere Entscheidung, ökologisch zu produzieren, war visionär, denn zum einen erhalten wir die Bio-Prämie, zum anderen ist die Nachfrage nach Bio-Kaffee deutlich höher als nach konventionellem Kaffee und obendrein schonen wir die Umwelt«, erklärt er bei einer Führung mit Guerrero über seine - Kaffeeplantage. Sie liegt in einem Waldstück, in dem die Bäume Schatten spenden. Das Gros der Kirschen haben die Erntehelfer des Kleinbauern bereits geerntet. Guerrero stellt eine umgekippte Falle für Schädlinge wieder auf, während Arias erklärt, warum er seit 2001, dem Gründungstag von Red Ecolsierra dabei ist. »Wenn wir unseren Kaffee gemeinsam selbst vermarkten, erhalten wir bessere Preise und obendrein produzieren wir im Einklang mit der Natur.«

Hat ihre Finca fast alleine aufgebaut. Kaffeebäuerin Lidia Marina Medina

BILD:
KNUT HENKEL

Modell zum Vorzeigen

Zum Konzept von Red Ecolsierra gehört es auch, den Kaffee in Eigenregie auf den Markt zu bringen und Arbeitsschritte in Kolumbien zu machen. Bereits vor rund zehn Jahren wurde mit Café Tima eine eigene Kaffeemarke kreiert, die nicht nur in Santa Marta im Supermarkt auf Käufer wartet, sondern auch in Cartagena und Barranquilla. »In Bogotá sind wir mit unserem Kaffee bereits in einigen Restaurants präsent«, freut sich Geschäftsführer Cordero. Er ist so etwas wie der Architekt der Genossenschaft, berichtet anderen Genossenschaften über Red Ecolsierras Erfolge und Erfahrungen und arbeitet ständig an Verbesserungsvorschlägen. Die werden dann von der Delegiertenversammlung diskutiert, gutgeheißen, modifiziert oder auch abgelehnt. 2013 gab es beispielsweise grünes Licht für den Import eigener Röstgeräte aus Deutschland. »Wir hatten damals Probleme, eine gleichbleibende Qualität unseres Café Tima anzubieten und haben uns entschlossen, das Rösten selbst in die Hand zu nehmen, statt es anderen zu überlassen«, sagt Cordero. Seitdem wird in der Halle in Santa Marta auch geröstet und diesen Service bieten die Genossinnen und Genossen von Red Ecolsierra auch anderen Anbietern an. So wird nicht nur die Anlage ausgelastet, sondern auch gezeigt, dass sich viele Arbeitsschritte in Eigenregie realisieren lassen.

»Langfristig wollen wir unseren Café Tima gemahlen exportieren«, nennt Cordero ein Ziel von Red Ecolsierra. Ein anderes ist der Aufbau von Infrastruktur für den Agrotourismus. »Das funktioniert auch in Spanien und selbst in Kolumbien gibt es Kaffeeregionen, in denen Touristen in alten Farmhäusern untergebracht werden.« Das Modell will Cordero in die Sierra Nevada von Santa Marta übertragen, Dörfer wie Palmor sollen davon profitieren. Dort wird die Idee von Kaffeebauern wie Arias aufgenommen. Er kann sich vorstellen, auf seiner Farm ein oder zwei Zimmer für Touristen einzurichten. Nötig sei es dann aber, dass die Regierung in Bogotá endlich in die Straße nach Palmor investiere, sagt Arias mit einem ironischen Lächeln. Das würde vieles erleichtern.

© Jungle World Verlags GmbH