

Inhaltliche Aufarbeitung der Bildungsreihe von la tienda e. V. zum Thema

Kaffee

Aufbau des Artikels

- **Zahlen und Fakten**
- **Anbau und Ernte**
- **Weiterverarbeitung**
- **Produktionsbedingungen**
- **Auswirkungen des Fairen Handels**
- **Quellenangaben**

Zahlen und Fakten

Kaffee ist das beliebteste Getränk der Deutschen – mit 144 Liter pro Person und Jahr rangiert er noch vor Wasser und Bier. Nach Erdöl ist er das wichtigste Exportgut der Welt. Die aromatischen braunen Bohnen stammen ursprünglich aus Afrika. Heute allerdings wird in mehr als 50 Ländern der Tropen und Subtropen Kaffee angebaut. Die Hauptarten sind Robusta und Arabica (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 2). Robusta ist eine gegen Krankheiten und Schädlinge resistente, jedoch kälteempfindliche Kaffeeart, die vorwiegend in geringen Höhenlagen bzw. im Flachland angebaut wird. Ihr Anteil an der Weltkaffeeproduktion liegt bei fast 35 %. Arabica wird überwiegend im Hochland angebaut und macht fast 60 % der Weltkaffeeproduktion aus (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 24f.).

Im Jahr 2011 wurden in Deutschland 8.807 Tonnen Fairtradezertifizierter Kaffee verkauft. Damit liegt der Marktanteil bei knapp zwei Prozent. Die Vielfalt wächst! Derzeit gibt es über 300 verschiedene Fairtrade-

zertifizierte Kaffee-Artikel. 76 Prozent davon tragen zusätzlich ein Bio-Siegel. Kaffee mit dem Fairtrade-Siegel kommt aus Äthiopien, Bolivien, Brasilien, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Indonesien, Kolumbien, Mexiko, Nicaragua, Papua Neuguinea, Peru, und Tansania.

Anbau und Ernte

Kaffee ist eine sehr anspruchsvolle Pflanze: Frost, Wind, Trockenheit oder zu viel Regen bedeuten große Risiken für ihr Gedeihen. Alle einzelnen Faktoren einschließlich der Bodenbeschaffenheit müssen in ganz bestimmter Weise übereinstimmen, um eine gute Kaffee-Qualität zu garantieren. Aufzucht und Pflege der Pflanzen bedeuten für die Kaffeebauern Arbeit für das ganze Jahr (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 8).

Gut acht Monate braucht ein Setzling, um als kleines Kaffeebäumchen im Abstand von ca. drei Metern ausgepflanzt werden zu können. Je nach Anbaugebiet vergehen vier bis fünf Jahre, bis es dann zum ersten Mal Früchte trägt. Die von Natur aus je nach Sorte bis zu zehn Meter hoch wachsenden Kaffeepflanzen werden auf unter drei Meter zurück geschnitten, was die Ernte vereinfacht und den Ertrag steigert. Die Kaffeekirsche hat



eine Reifezeit von acht bis zehn Monaten, in der sich ihre Farbe von grün über gelb bis rot-braun verändert. Da die Kirschen am gleichen Strauch unterschiedlich reifen, müssen die Bauern während der Erntezeit von November bis April (in Mittel- und Südamerika) mehrere Pflückrunden machen und in Handarbeit die reifen roten Kirschen heraus pflücken. Kaffeebäume sind sehr anfällig für Schädlinge und Krankheiten. Daher ist der Pflanzenschutz ein wichtiger Faktor (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 8).

Weiterverarbeitung

Nach der Ernte muss der Kaffee innerhalb von 24 Stunden weiter verarbeitet werden, um Qualitätseinbußen zu verhindern. Die reifen Kaffeekirschen werden bei der Nassaufbereitung gequetscht und das Fruchtfleisch von der Pergamenthaut der Kaffeebohne getrennt. Die schleimigen Reste des Fruchtfleisches werden durch eine 16 bis 30 Stunden dauernde Fermentation gelöst und mit Wasser abgewaschen. Danach werden die Bohnen mehrere Tage lang an der Sonne getrocknet. Bei dieser Gelegenheit werden Schmutz und fehlerhafte Bohnen aussortiert (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S.9). Zur Weiterverarbeitung in den Aufbereitungsanlagen der Genossenschaften wird die auch die sogenannte Pergaminochale maschinell von den Bohnen abgeschält. Diese werden nochmals auf Verunreinigungen und Fehlbohnen geprüft, dann nach Größe sortiert und schließlich wird der Rohkaffee in 69-kg-Export-Säcke (Mittel- und Südamerika) bzw. 60-kg-Säcke (Afrika) verpackt. Geröstet wird der Kaffee in Europa, der GEPA-Kaffe beispielsweise in Deutschland, in einem be-



sonders schonenden Langzeit-Röstverfahren. Bei dieser klassischen Methode wird die Trommel von außen erhitzt und die Bohnen werden unter ständiger Bewegung 10 bis 16 Minuten lang schonend geröstet. Ein Röstmeister begleitet den Röstvorgang und nimmt persönlich Qualitätskontrollen vor. Die Röster müssen – bedingt durch den längeren Röstvorgang – höhere Gewichtsverluste in Kauf nehmen. Gekühlt wird durch Zuführung von Luft unter ständiger Bewegung der Bohnen. Hierdurch wird das Aroma besonders gut geschont und die Bohne kann langsam abkühlen. Koffeinfreie Kaffees werden mit natürlicher Quellschwefelsäure und reinem Wasser langsam und schonend entkoffeiniert (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 10).

Produktionsbedingungen der Menschen in den Ländern des Südens

Durch die aufwändige Anbautechnik und die große Anfälligkeit der Kaffeepflanze für Schädlinge und Krankheiten gehen die Kaffeebauern bei ihrem Anbau ein hohes wirtschaftliches Risiko ein. Dieses wird zusätzlich durch die schwankenden Weltmarktpreise erhöht und beschert den Kaffeebauern, den Erntehelfern und ihren Familien nicht selten ein Leben an oder unterhalb der Armutsgrenze. Kaum ein

Produkt ist so stark von Preisschwankungen auf dem Weltmarkt betroffen wie Kaffee. In den letzten Jahren der niedrigen Kaffeepreise konnten die Bauern nicht einmal ihre Produktionskosten erwirtschaften. Verstärkt wurde die schwierige Situation durch diverse Naturkatastrophen, die große Teile der Ernten vernichteten. Viele lateinamerikanische Kaffeebauern wanderten deshalb ab in die Slums der großen Städte und lebten in größter Armut. Wer den Kaffeeanbau als seine Existenzgrundlage nicht aufgeben wollte, war gezwungen, seine Produktion auf Kosten der Qualität zu erhöhen. In Deutschland erschwerten Preiskämpfe im Lebensmitteleinzelhandel die Situation. Die Lockpreise der Läden liegen teilweise weit unter den realen Kosten (vgl. GEPA - The Fair Trade Company, S. 12).

Veränderungen durch den / Auswirkungen des Fairen Handels

Der Faire Handel zeichnet sich zum einen dadurch aus, dass zwischen den Abnehmern des Rohkaffees in den Ländern des Nordens und den Kaffeebauern in den Ländern des Südens direkter Kontakt besteht und der Handel nicht über Zwischenhändler abgefertigt wird, die um ihrerseits Geld zu verdienen, die Preise der Bauern möglicherweise drücken oder die Abhängigkeit der Bauern ausnutzen, um Niedrigpreise zu erpressen. Zum anderen ist der Grundsatz des Fairen Handels den Kaffeebauern einen Preis für ihr Produkt zu zahlen, der verlässlich und stabil ist und ein Leben in Würde ermöglicht. „Fair“ und „würdevoll“ sind schwerlich definierbar; faire Preise sollen jedoch dazu beitragen die Lebenshaltungskosten der Menschen zu decken, ihnen zu ermöglichen sich und

ihre Kinder weiterzubilden sowie in Genossenschaften Rücklagen aufzubauen, die für das gemeinschaftliche Wohl ausgegeben werden können.

Fair gehandelter Kaffee setzt Akzente auf dem bewegten Kaffeemarkt – vom politischen Solidaritätskaffee hat er sich durch große Fairhandelshäuser wie der GEPA oder el puente zur hochwertigen Spezialität für Kaffeeliebhaber entwickelt. Und die Besonderheiten der fairen Handelsbeziehungen sind zum stabilisierenden Faktor für die Kaffeebauern und die Partnerorganisationen geworden.

Dabei wird darauf geachtet, dass Kooperationen langfristig bestehen, sodass Verlass auf einander entstehen kann. Die Genossenschaften entwickeln Vertrauen in die fairen Verträge, die ihnen einen sicheren Preis für ihre Produkte, der über dem Weltmarktpreis liegt und nicht abhängig von dessen Schwankungen ist, bieten. Somit geben die fairen Handelsbedingungen den Menschen in den Produktionsländern Handlungs- und Planungssicherheit. Wenn nötig, bekommen sie die nötige Beratung wie zum Beispiel bei einer Umstellung auf ökologischen Anbau oder zur Qualitätsverbesserung.

In schwierigen Zeiten wie nach Naturkatastrophen werden sie nicht allein gelassen, sondern ihnen wird nach Möglichkeit



geholfen. Und die Abnehmer des Rohkaffees wissen, dass sie zuverlässig ein

hervorragendes Produkt geliefert bekommen, mit dem sie ihre Kunden zu einem fairen Preis mehr als zufrieden stellen können (Vgl. 1, S.2)

Wo findet man Kaffee aus Fairem Handel?

In Supermärkten, in Welt- und Bioläden, in Online-Shops sowie in der Gastronomie sind verschiedene Sorten Fairtrade-Kaffee erhältlich. Detaillierte Informationen: www.fairtrade-deutschland.de (vgl. www.fairtrade-deutschland.de).

«Ohne die durch Fairtrade ermöglichten Löhne und Prämien wären die vielen sozialen Verbesserungen, die ausgebaute Infrastruktur und die nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung nicht möglich geworden.» (vgl. fairtrade-deutschland.de)

Arcadio Daniel Galindo, Vorstand der Kooperativen Asociación Chajulense in Guatemala

Quellenangaben

- GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY (Hrsg.): Zeit für einen guten Kaffee. Ein Streifzug durch die Welt des fair gehandelten Kaffees. Online unter: http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/gepa-broschueren_und_leporello/Kaffee-Broschuere.pdf
- http://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/user_upload/materialien/download/2011_10_Fact-Sheet_Kaffee.pdf

Bildnachweise

- Kaffeezweig: TransFair (2012): Fact-Sheet_Kaffee.pdf
- Kaffeebohnen: Ebd.
- Kaffeesäcke: kaffeebroschueregepa.pdf

Hilfreiche Links:

- www.fairtrade.net
- www.flo-cert.net
- www.gepa.de

Bei dem vorliegenden Text handelt es sich um eine Übersicht zu einem im Rahmen unserer monatlichen Bildungsreihe behandelten Thema. Die Inhalte entsprechen überwiegend den angegebenen Quellen und orientieren sich strukturell zum großen Teil an den stattgefundenen Vorträgen.

Informationen über das Projekt „Fair handeln – global und lokal“ und die gleichnamige Bildungsreihe finden Sie unter www.latienda-weltladen.de. Das Projekt wird finanziell unterstützt durch die Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW und das Bistum Münster.

