



SWZreisen Kaffee und Nicaragua

Nicaragua ist arm, aber die **Menschen strahlen Lebensfreude** und Zuversicht aus und das Land ist reizvoll. Wir haben diesen mittelamerikanischen Staat besucht, um ein Vorzeigeprojekt für nachhaltigen Kaffeeanbau kennenzulernen – und dabei viel gelernt, viel gesehen und viel erlebt.

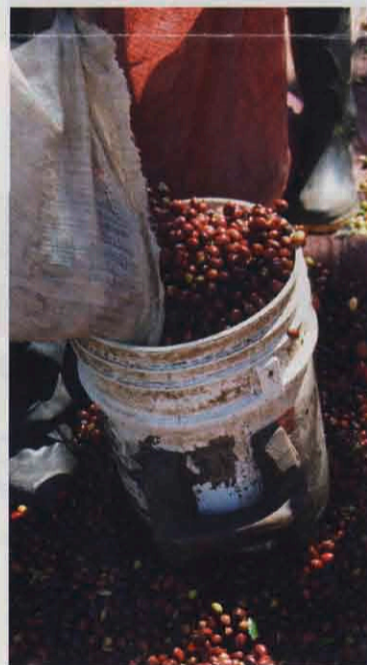
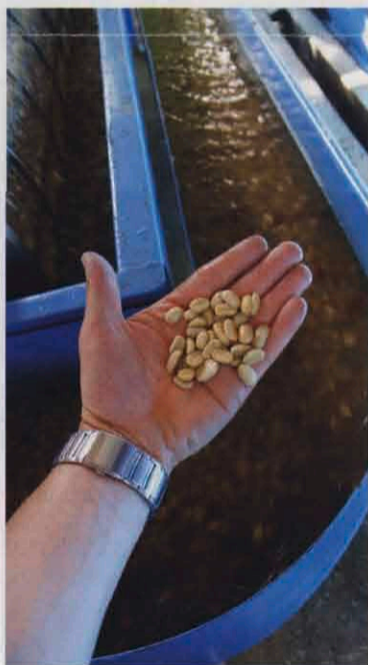
Nicaragua grenzt im Süden an Costa Rica, im Norden an Honduras und liegt zwischen dem Pazifik und der Karibik. Das Klima ist in den flachen Küstenregionen tropisch, im Hochland, das bis 1.600 Meter Meereshöhe reicht, subtropisch. Nicaragua ist das zweitärmste Land Lateinamerikas. Die meisten Leute haben nur das Notwendigste zu essen und leben von Landwirtschaft und Fischerei. Kaffee ist ein sehr bedeutendes Exportgut. Trotz allem haben uns die Menschen mit ihrer Zufriedenheit, Freundlichkeit und der positiven Ausstrahlung überrascht.

Wir sind (im Frühjahr 2011) von München über New York und Houston nach Managua geflogen. Vom Flughafen ging es dann in zwei Jeeps zu unserem ersten Quartier, dem Saint Thomas Hotel. Nach einem guten Glas Rum „Flor de Canna“ fielen wir todmüde von der Reise, aber voller Spannung auf den nächsten Tag ins Bett. Wir wollten uns insbesondere ein Bild machen von nachhaltigem Kaffeeanbau. Die besichtigten Plantagen gehören State Street

Ein gutes Glas Rum „Flor de Canna“

Coffee, dem sechstgrößten Kaffeeproduzenten, der auf einer Fläche von ca. 1.200 Hektar in Höhen von ca. 800 bis 1.200 Metern Arabica-Kaffee in verschiedenen Varietäten anbaut. Der neue Besitzer hat 60 Millionen Dollar in den Kauf und den Ausbau der Plantagen investiert. Organisiert wird die Reise vom „Instituto Español de Café“.

Nach einem ausgiebigen, für den Ort typischen Frühstück mit Eiern, Früchten, Toastbrot und natürlich Kaffee erwartet uns eine lange Jeep-Fahrt über holprige Straßen zur Finca la Nubas, welche auf 1100 Meter Meereshöhe liegt. Die Ernte geht hier schon dem Ende zu. Wir sehen noch, wie die Arbeiter die letzten Kaffeebohnen an der Abgabestelle anliefern. Die Kübel werden abgewogen. Jeder Pflücker bekommt seinen Lohn gleich ausbezahlt. Diese Finca erstreckt sich über 300 Hektar. Unterm Jahr arbeiten hier ca. 60 Personen, die in Häusern auf der Plantage untergebracht sind. Ein Haus kostet ca. 5.000 Dollar. Die Gastarbeiter sind in großen Hallen untergebracht. Immerhin braucht es zur Ernte an die 1.000 Aushilfskräfte! Alle Arbeiter werden auf der Plantage verköstigt. Angebaut werden Pacamara- und Caturra-Varietäten.



Weiter geht's dann zur Finca las Mandarinas. Die kleine Farm ist ca. 10 Hektar groß und produziert ausschließlich Biokaffee. Es wird uns vor Augen geführt, wie schwierig es ist, mit guter Bioqualität auch Geld zu verdienen. Immerhin liegt der Ertrag lediglich bei zwischen einem Drittel und der Hälfte einer herkömmlichen Plantage. Am Nachmittag kommen wir dann zurück zur Aufbereitungsanlage von La Nubas. Hier wird Kaffee nass aufbereitet. Die Weiterverarbeitung mit Wasser „fully washed“ muss noch am selben Tag stattfinden, da der Fermentationsprozess in der Bohne sofort beginnt. Die gewaschenen Kaffeefrüch-

te werden nach dem Gärungsprozess in eine Trocken- und Weiterverarbeitungsanlage gebracht.

Am nächsten Tag machen wir auf dem Weg zur Finca Santa Emila in Matagalpa halt, um das „Barista due“ aufzusuchen. Dort trinken wir den besten Espresso, aber auch Cappuccino vom Feinsten. Hier kann sogar das Muster im Kaffee gewählt werden. Kunststück, wenn ein Barista-Champion am Werk ist! Auf der Finca führt man uns dann vor Augen, wie einfach es doch wäre, die Lage der Kaffeebauern deutlich zu verbessern

Kaffeeanbau in Einklang mit der Umwelt bringen

und den Kaffeeanbau in Einklang mit der Umwelt zu bringen. Hier wurden Häuser für die Arbeiter errichtet. Als Werkstoff dienen Bambus und Lehm. Jutesäcke werden als Sichtschutz verwendet. Als Feuerungsmittel für die speziell entwickelten Herde verwendet man die Pergamenthaut, ein Abfallprodukt. Eine neue Biogasanlage versorgt die Gemeinschaftsküche. Auch hier müssen wieder über 1.000 Personen ihr Essen erhalten. Besonders angeht hat es allen der einfach eingerichtete Kindergarten. Die Kinder können hier während der Erntezeiten betreut und unterrichtet werden, wenn die Eltern auf den Plantagen arbeiten.

Am Nachmittag nutzen wir die Zeit für einen Abstecher nach „El castillo de Cacao“, einer Schokolademanufaktur. Lecker!

Der dritte Tag in Matagalpa ist angebrochen. Wir besuchen die drei Plantagen Guadalupe, Campinas und La Alianza. Um Transportkosten und – angesichts der rasch einsetzenden Fermentierung – auch Zeit zu sparen, werden die Kirschen von den Farmen Guadalupe und Campinas auf schnellem Wege über eine neu errichtete Pipeline nach La Alianza ins Tal befördert. Das Wasser, das hier verwendet wird, wird vollständig recycelt. Auch hier sorgt eine Biogasanlage dafür, dass nicht unnötigerweise Wald gerodet wird, um Holz zum Feuern zu haben. Auf dieser Farm wird auch das Kirschenfleisch zu organischem Dünger weiterverarbeitet.

Am nächsten Tag besichtigen wir die Kaffeeabrik Sajonia. Sämtlicher Pergamentkaffee der Plantagen landet auf dieser ISO-zertifizierten Anlage. Getrocknet wird auf den Patios. In der Fabrik wird der Pergamentkaffee entsteint, gesäubert, geschält, nach Größen sortiert und wieder ausgesiebt. Letzter Schritt ist die manuelle Aussortierung, die von Arbeiterinnen durchgeführt wird. Dann ist der Kaffee exportbereit.

Im Cupping-Labor wird für uns ein Cupping organisiert. Bei diesem verkosten wir mehrere Kaffees der verschiedenen Plantagen und lernen die feinen Unterschiede kennen. Bei wirklich gutem Essen und kühlem Tona-Bier wird später viel über Kaffee geredet.

Zur Abwechslung geht es am nächsten Tag zuerst einmal in eine Zigarrenfabrik, in der 24.000 Zigarren am Tag produziert werden. Es folgt eine lange Fahrt zurück nach Managua.

Gerne erinnern wir uns an dieses wunderbare Land mit wirklich netten Menschen. Man bekommt Respekt vor den Menschen, die manchmal unter schwierigsten Bedingungen Kaffee anbauen und verarbeiten. Unser aller Anliegen sollte es sein, bei der Wahl von Kaffee nur Spitzenprodukte ambitionierter Kaffeeanbauer einzukaufen, um sie in ihrer Arbeit zu unterstützen. Dadurch werden Anreize geschaffen, noch mehr auf Nachhaltigkeit und auf die natürlichen Ressourcen der Anbauer zu achten.

Valentin Hofer

Der Autor: Valentin Hofer ist Inhaber der Spezialitätenrösterei Caroma in Völs am Schlern.