



FRUTIGEN / BOGOTÁ Michelle Zumofen berichtet aus Kolumbien

Kaffee – mehr als ein Getränk

Michelle Zumofen ist in Frutigen aufgewachsen und hat in Bern Sozialanthropologie und internationales Recht studiert. Die 32-Jährige lebt seit Ende Juni 2010 für ein Jahr in der kolumbianischen Hauptstadt Bogotá und arbeitet bei einer internationalen Menschenrechtsorganisation. In loser Folge berichtet sie über ihren Aufenthalt in Kolumbien.

Kaffee gehört zu Kolumbien wie der Käse zur Schweiz. Überall begegnet man ihm, überall wird er getrunken, und man kriegt ihn an jeder Ecke. Und wer bei einem privaten Besuch bei einer kolumbianischen Familie den obligaten «tinto» (schwarzer Kaffee mit viel Zucker) ablehnt, beleidigt den Gastgeber. Kolumbien ist weltweit der drittgrösste Kaffeeproduzent (nach Brasilien und Vietnam), produziert aber im Gegensatz zu vielen anderen Kaffeeländern hauptsächlich qualitativ hochwertigen Kaffee. Und in einem Land wie Kolumbien, wo viele Familien von der Kaffeeproduktion leben, ist auch die soziale Bedeutung dieses Getränks nicht von der Hand zu weisen. Kaffee ist hier die perfekte Ausrede, um den Tag zu beginnen, egal, ob auf der Strasse, in einer Cafeteria, zu Hause oder am Computer, und sich dabei mit Freunden zu treffen oder im Büro einfach mal eine kurze Pause einzulegen. In Kolumbien sagt man von einem guten Kaffee: schwarz wie die Nacht, heiss wie die Hölle, süss wie die Liebe. Kolumbien ist das Kaffeeland schlechthin – sogar das nationale Rennradteam nennt sich «Café de Colombia».

Im Streifzug durch den Eje Cafetero («Kaffeeachse»), die traditionell wichtigste Kaffeebauregion des Landes, treffe ich auf Rafael Jaramillo. Er ist Kaffeebauer und Besitzer der Finca Villa Martha in der Nähe von Pereira, im Eje Cafetero, Departement Risaralda. In seiner kleinen Kaffeefinca beherbergt er auch Touristen und weist sie in die Kunst der Kaffeeproduktion ein. Von ihm erfahre ich ein paar Geheimnisse des «schwarzen Zaubergetränkes» und was Kaffee eigentlich für einen Kaffeebauern selbst bedeutet.

Rafael, wie sind Sie auf die Idee gekommen, zusammen mit Ihrer Frau Martha hier in Pereira, im Eje Cafetero, eine Kaffeefinca zu gründen?
Rafael Jaramillo: Martha und ich haben vor 17 Jahren begonnen, hier unsere eigene Finca zu bauen und Kaffee anzupflanzen. Ich jedoch bin auf einer Kaffeefinca geboren und kenne die Kaffeeproduktion und alles rund um den Kaffee, seit ich ein Kind bin. Wir sind dann, als ich noch ein Junge war, vom Land in die Stadt gezogen. Ich habe dort ein Ingenieurstudium absolviert und 20 Jahre lang in diesem Beruf gearbeitet. Immer aber wusste ich, dass ich irgendwann zu meinen «Wurzeln» und zum Kaffee zurückkehren will. Deshalb habe ich mich früh pensionieren lassen und habe zusammen mit Martha entschieden, hierher in den Eje Cafetero zu ziehen und eine Finca zu bauen. Hier wollten wir einerseits Kaffee anpflanzen und uns andererseits dem ländlichen Tourismus widmen und nationale wie auch internationale Besucher einladen, die Kaffeeproduktion kennenzulernen.

Kolumbien ist ja weltweit bekannt für seine Kaffeeproduktion, vor allem aber für die Qualität seines hochwertigen Kaffees, der hier pro-



Rafael Jaramillo bei der Kaffeeernte in seinem cafetal (Kaffeehain), in der Nähe von Pereira, im Eje Cafetero.

duziert wird. Können Sie verraten, was das Geheimnis des kolumbianischen Kaffees ist?

Wir produzieren hier den besten Kaffee der Welt. Ein Grund dafür ist, dass diese Region in der Nähe des geografischen Äquators liegt, das kommt uns sehr entgegen. Das Klima spielt also eine wichtige Rolle für die Qualität des Kaffees. Denn die Kaffeepflanze braucht ein bestimmtes Klima und wächst auch nur auf einer gewissen Höhe. Nicht überall kann Kaffee angepflanzt werden und nicht überall, wo Kaffee angebaut wird, kann dieselbe Qualität entstehen, die wir hier produzieren. Ein anderes Element, welches die hohe Qualität unseres Kaffees hier aus dieser Region und aus Kolumbien ausmacht, ist, dass wir die Kaffeebohnen nach wie vor von Hand pflücken. Daher kommt beispielsweise der Unterschied zum Kaffee von Brasilien: Brasilien könnte dieselbe Qualität wie wir hier produzieren, denn das Land liegt ja ebenfalls in der Nähe des Äquators. Aber in Brasilien wird auf die mechanisierte Industrie gesetzt. Wir hingegen machen alles von Hand und lesen von Hand nur die besten und reifen Kaffeebohnen ab. Auch den weiteren Prozess des Kaffees führen wir manuell durch: die Enthäutung und das Waschen der Kaffeebohnen, das Rösten. Daher kommt die gute Qualität und die Einzigartigkeit des kolumbianischen Kaffees.

Wie unterscheidet man sehr guten von gutem Kaffee?

Der Qualitätsunterschied liegt in der Auswahl des Kaffees. Die Kaffeeproduktion hat viel mit der Produktion von Wein gemeinsam. So gibt es beispielsweise eine unterschiedliche Qualität von Kaffee in derselben Ernte. Dieselbe Ernte ergibt nicht unbedingt dieselbe Qualität. Oder nicht überall in derselben Region gedeiht dieselbe Kaffequalität. Wir hier auf der Villa Martha beispielsweise besitzen einige sehr geeignete Böden, andere Böden jedoch sind weniger geeignet. Somit ergeben sich auch unterschiedliche Kaffequalitäten, weil die Böden nicht identisch sind und auch nicht überall dieselben Kaffeesorten angepflanzt werden. Die Kaffeepflanze wächst beispielsweise nur zwischen

1200 und 1800 m ü. M. Aber auch innerhalb dieser Höhenstufen ergeben sich unterschiedliche Kaffeearomen und -qualitäten. Der Kaffee wächst auf 1200 m ü. M. anders als derjenige, den man auf 1800 m ü. M. anpflanzt. Warum? Weil der erste schneller reif wird als der zweite. Aber derjenige, der langsamer reif wird, wird besser im Geschmack. Was die Kaffeesorten angeht, so arbeitet man in Kolumbien zurzeit viel mit den Varietäten. Früher hat man vor allem die Arabicasorte angepflanzt. Dies war die erste Kaffeesorte, die im Jahr 1820 von den Jesuitenmönchen von Brasilien her ins Departement Santander eingeführt wurde. Aber man hat schnell herausgefunden, dass dort weder das Klima noch die Böden ideal sind für die Kaffeeproduktion. Denn wie gesagt braucht die Kaffeepflanze eine bestimmte Höhenlage und ein bestimmtes, nicht zu heisses, aber auch nicht zu kaltes Klima. Hier im Eje Cafetero hat man idealere Bedingungen gefunden. Man hat aber in den letzten Jahren auch versucht, mit der Arabicasorte weitere Unterarten zu züchten, die beispielsweise kleinere Sträucher ergeben, aber dennoch der Qualität und Quantität der Arabica-Bohne entsprechen. Hier auf meiner Finca pflanze ich vor allem die Sorte «Kolumbien» an. Aber mein Kaffeehain ist klein, ich bin kein grosser Kaffeebauer.

Welche Bedeutung hat der Kaffee für die Bewohner dieser Region?

Kaffee ist nicht nur für die Kaffeebauern in der Region hier wichtig, sondern für fast ganz Kolumbien: In sehr vielen Regionen und Departementen wird Kaffee angebaut, wo immer die klimatischen Kriterien erfüllt werden und sich die Böden für die Kaffeeproduktion eignen. Hier jedoch, im sogenannten Eje Cafetero, der sich aus den drei Departementen Risaralda, Quindío und Caldas zusammensetzt, liegt die gesamte Fläche auf der für die Kaffeeproduktion geeigneten Höhe zwischen 1200 und 1800 m ü. M. Ausserdem besitzen wir geeignete Böden vulkanischen Ursprungs und ein mildes Klima. Es ist daher die ideale Region für den Kaffeeanbau und daher kommt auch der Name Eje Cafetero.



Erst bei der Röstung bei 220 Grad Celsius entfaltet die Kaffeebohne ihr typisches Aroma.

BILDER MICHELLE ZUMOFEN

Wie sieht die Situation auf dem aktuellen Weltmarkt aus?

Zurzeit können wir Kaffeeproduzenten von einem guten Kaffeepreis auf dem Weltmarkt profitieren. Leider aber ist oder war das nicht immer so: Oftmals leiden wir sehr unter den internationalen Preisschwankungen. Wir Kaffeeproduzenten hier in Kolumbien sind abhängig vom Markt in den USA: Obwohl die USA selbst keinen Kaffee produzieren, sind sie unser hauptsächlichster Abnehmer und bestimmen damit auch den Preis. Die Börse in New York gibt die Preise vor, und wir hier auf lokalem oder regionalem Niveau spüren unmittelbar die Konsequenzen.

Sind Sie in einer Gewerkschaft oder Kooperative?

Nein, für den Kaffeesektor gibt es leider keine Gewerkschaft. Es gibt nur so etwas wie eine Kooperative, die sogenannte Nationale Föderation der Kaffeeproduzenten (Federación Nacional de Cafeteros). Sie ist aber keine Gewerkschaft, sondern ein staatlich organisierter Verband, der nicht unsere Interessen ver-



Früchte an einer Kaffeepflanze: In jeder Beere befinden sich zwei Kaffeebohnen. Die roten Beeren sind reif, die grünen brauchen noch mehr Sonne.

tritt, sondern den lokalen Kaffeeproduzenten die Ernte abkauft und diese ans Ausland weiterverkauft. Sie hat keinen Einfluss auf die Preise. Leider ist das so.

Und was bedeutet Kaffee für Sie persönlich?

Ich lebe mit ihm vom Moment des Aufstehens, bis ich schlafen gehe. Kaffee bedeutet alles für mich! MICHELLE ZUMOFEN

Weitere Infos zur Finca Villa Martha unter www.fincavillamartha.com.

Fakten zum Kaffee aus Kolumbien

Kolumbien liegt nach Brasilien und Vietnam weltweit an dritter Stelle als Kaffeeproduzent. Das Land produziert im Gegensatz zu vielen anderen Ländern hauptsächlich qualitativ hochwertigen Kaffee. Der «Gran Cafe de Caldas», ein Arabica aus der Andenprovinz Caldas, kann sich mit teurestem Topkaffee anderer Länder messen. Die Kaffequalität wird unterteilt in «Supremo», «Excelso» und UGQ, was für «Unusual Good Quality» steht. Hauptabnehmer des kolumbianischen Kaffees sind vor allem die USA, Japan, Deutschland, Portugal, Schweden oder Spanien. Von den rund 2,7 Millionen Kaffeesträuchern im Land wachsen etwa 66 Prozent auf modernen Plantagen, der Rest verteilt sich auf kleinere Familienbetriebe.

Die Kaffeepflanzen gehören zur botanischen Gattung Coffea aus der Familie Rubiaceae, und zwar werden die aus Afrika stammenden Arten C. arabica (Arabica-Kaffee) und C. canephora (Robusta-Kaffee) verwendet. Es sind bis vier Meter hoch wachsende Sträucher (in den Plantagen auf geringere Höhe zurückgeschnitten) mit weissen Blüten. Es bilden sich Steinfrüchte, die ihre Farbe bei der Reifung von Grün über Gelb nach Rot wechseln, und zwei Samen, die Kaffeebohnen enthalten. Die Kaffeebohnen sind in der Frucht von einem sogenannten Silberhäutchen und darum von einem sogenannten Pergamenthäutchen umgeben. Erste Erträge liefern drei bis vier Jahre alte Sträucher, ab einem Alter von etwa 20 Jahren geht der Ertrag pro Strauch zurück.

Bei der Aufbereitung werden zur Gewinnung des Rohkaffees die Fruchthaut, das Fruchtfleisch, der auf dem Pergamenthäutchen befindliche Schleim, das Pergamenthäutchen und – soweit möglich – auch das Silberhäutchen entfernt. Das kann auf trockenem Weg wie auch auf nassem Weg erreicht werden. Robusta-Kaffee sowie brasilianischer und äthiopischer Arabica-Kaffee werden trocken aufbereitet, in den übrigen Gebieten erzeugter Arabica-Kaffee wird nass aufbereitet. Die Nassaufbereitung ergibt Kaffee höherer Qualität. MZ

Zur Autorin
 Die Frutiger Autorin arbeitet in Bogotá bei Peace Brigades International (PBI). Diese internationale Nichtregierungsorganisation setzt sich für den Schutz der Menschenrechte und die gewaltfreie Konfliktbearbeitung in Krisengebieten ein. MZ