


Bohnentourismus

Autor: > derkaffee.ch



Jedes Jahr besucht die Rösterei „der kaffee“ Produzenten der Kaffees aus ihrem Bio- und Fairtrade-Sortiment: Kaffeebauern in Äthiopien, Puerto Rico und Jamaika. Auf diese Weise können sie sich über die Qualität der Kaffees, den Anbau und die Arbeitsbedingungen vor Ort ein Bild machen. Für uns haben sie Ausschnitte aus dem Tagebuch über die Reise nach Jarabacoa, in der Dominikanische Republik, zusammengetragen. Diese geben Einblick, wie der Rohkaffee, den sie in ihrer Spezialitätenrösterei veredeln, hergestellt wird.



Handverlesen: Fleissig werden die Bohnen per Hand der Grösse und dem Äusseren nach sortiert.

10. Januar 2011

WIR NEHMEN DEN Mietwagen im Norden der Dominikanischen Republik in Empfang und fahren los. Nach zwei Stunden liegt Santiago hinter uns und kurz nach La Vega verlassen wir die Autobahn. Auf kurvenreicher Bergstrasse geht es dem höchsten Gipfel der Karibikinsel, dem Pico Duarte (3.175 m ü. M.) entgegen. Unser Ziel, das Städtchen Jarabacoa, liegt an dessen Fuss.

Nach der langen Fahrt ist es ein gutes Gefühl, erwartet zu werden. Vera und Hartmut Müller-Heinze schieben das Tor auf. Kyra, der scheue Wachhund, scheint uns von unserem ersten Besuch her zu erkennen, denn sie verschwindet nicht gleich hinter dem Haus. Hartmut Müller-Heinze ist Assessor für die Bio-Zertifizierung und Berater des „Culster de Café de Jarabacoa“ (Zusammenschluss von Kaffeeproduzenten der Region). Während unseres diesjährigen Erntebesuchs können wir bei Müller-Heinzes wohnen. Schwere Schuhe, Regenkleidung und Rucksäcke werden ins Haus getragen. Wir sind angekommen.

11. Januar 2011, 10.00 Uhr

CHAD UND CHRISTA WALLACE arbeiten seit Jahren in Jarabacoa. Sie engagieren sich in drei grossen Projekten. Erstens: Sie besitzen und leiten im Ort eine grosse Privatschule. Die Hälfte der Kinder und Jugendlichen bezahlt kein Schulgeld. Auf Wunsch bekommen alle Absolventinnen und Absolventen einen

Setzlinge: Ein Farmmitarbeiter kümmert sich liebevoll um die Jungpflanzen.





Praktisch: Getrocknet werden die Bohnen im Pergamino, einem grossen Plastiktunnel



Gelbe Geheimnisse: Kaffeebohnen existieren in vielen Farben. Auch die gelben Yellow Bourbon waren in der Dominikanischen Republik vertreten.

gostura de Manabao auf die Finca „Spirit mountain“ einbiegt.

DER AM HÖCHSTEN gelegene Teil der Finca (1.600 m ü. M.) ist in diesem Jahr zur ersten grossen Ernte bereit. Don Celestino überwacht die Arbeiten und führt uns ein. Wir erklimmen den steilen Weg, bewundern die Artenvielfalt der Schattenbäume, den Bach mit den Forellen und die Jungpflanzenzucht und grüssen die Pflückerinnen und Pflücker, die wir im dichten Grün entlang des Weges antreffen. Familienmitglieder, Wanderarbeiter aus Haiti und eine Gruppe Biologiestudentinnen aus den USA sind an der Arbeit. Manche pflücken, andere säubern den Untergrund mit Macheten und weitere tragen die roten Kaffeekirschen in grossen Säcken an den Wegrand, von wo sie von Pferden zur weiteren Verarbeitung ins Tal getragen werden. Hier werden wir also in den kom-

College-Platz in den USA. Die Mädchen auf dem Pausenplatz versichern uns, dass sie in der kühnsten Fussballmannschaft nördlich des Äquators trainieren. Zweitens: Chad und Christa bauen prächtige Holzhäuser und realisieren naturnahe Gartenanlagen. In einem Ort wie Jarabacoa, wo vermögende Dominikaner aus der Hauptstadt ihr Ferienhaus bauen, ist dies ein gutes Geschäft. Sie bilden Zimmerleute und Gärtner im Ort aus. Was

sie mit dem Bauunternehmen verdienen, wird in die Schule oder in das dritte Projekt reinvestiert. Chad und Christa besitzen seit drei Jahren eine Kaffee-Finca und erwecken sie in Zusammenarbeit mit einheimischen Kaffeespezialisten zu neuem Leben. Es sei Liebe auf den ersten Blick gewesen, antwortet Chad auf die Frage, warum er die Finca gekauft habe. Wir verstehen, was er meint, als der Wagen in Loma de Platanos auf der Höhe der An-

menden Tagen Kaffeekirschen pflücken.

12. Januar bis 15. Januar 2011

WIR LESEN IN einer Mail aus der Schweiz, dass es zuhause bitterkalt ist. Rasch wünschen wir unseren Partnern an der Röstmaschine in der Schweiz einen sonnigen Tag und brechen auf. Die Arbeit im steilen Gelände ist anstrengend, die grossen Blechdosen, die an Schnüren an unseren Hüften baumeln, scheinen nie voll zu werden. Äste werden unermüdlich heruntergebogen, Strauch um Strauch suchen wir nach reifen Kirschen ab. Wir begreifen bald, weshalb alle Gummistiefel tragen. Unter den Füssen kreucht und fleucht es. Wir rollen blitzschnell die Socken über die Hosenbeine hoch. Nach und nach füllen

sich auch unsere Cajas. Nur wer ausschliesslich rote Kirschen pflückt, kann mit einer Prämie rechnen. Letztere wurde nach abendfüllenden Diskussionen über die Qualitätssicherung eingeführt. Don Celestino erzählt, wie er mit den Pflückerinnen und Pflückern Cuppings veranstaltet hat und ihnen bei dieser Gelegenheit guten Kaffee aus reifen Früchten und schlechten Kaffee aus unreifen Früchten serviert hat. Alle hätten den Unterschied festgestellt, am nächsten Tag jedoch wieder grüne Kirschen gepflückt, um die Cajas schneller zu füllen. Seit der Einführung der Prämie sei er mit der Qualität zufrieden.

16. Januar 2011, nachmittags

WIR BEFOLGEN DEN den Rat der Pflü-

cker und behandeln die Insektenstiche mit Vicks, einer Salbe, welche wir Europäer bei Erkältungen einreiben. Das Resultat ist erstaunlich. Heute beobachten wir den Verarbeitungsprozess nach der Ernte. Wasserbad, Fermentierung, Quetschung der Kirschen und Trocknung. Getrocknet werden die Bohnen im Pergamino unter grossen Plastiktunneln. Diese für viele dominikanische Kaffeebauern neue Einrichtung, erlaubt es den Bauern, in Ruhe ihrer Arbeit auf der Finca nachzugehen. Der tägliche Wolkenbruch kann die Kaffeebohnen nicht mehr gefährden. Gemessen wird die Trocknungszeit in „Sol“, (Sonne, hier sonniger Tag). Die Bohnen brauchen zwei bis drei „Sol“ bis sie die Restfeuchtigkeit von 12 bis 13 Prozent aufweisen. Zur weiteren Verarbeitung wird der Rohkaffee nach Jarabacoa gefahren oder mit Pfer-



Die Qualität der Kaffeesorte haben Sie in der Hand.
Die Qualität Ihres Wasser ab sofort auch!

BRITA PURITY Filtersysteme garantieren bestes Wasser für den perfekten Kaffee!

NEU:

Herausragende und konstante Wasserqualität – frei von störenden Geschmacks- und Geruchsstoffen mit dem **PURITY C1000 AC**



BRITA AG
Gassmatt 6
6025 Neudorf/LU
Tel: 041 932 42 30
Fax: 041 932 42 31
info-ppd@brita.net
<http://professional.brita.ch>

Alle BRITA Professional Produkte sind



zertifiziert

Arbeitsweise: Die reifen Kirschen werden gepflückt und anschliessend von Pferden zur weiteren Verarbeitung ins Tal transportiert



den, Maultieren und Eseln zu Sammelstellen der Kooperativen transportiert.

17. Januar 2011, 9.00 Uhr

AUF BESUCH BEI Ascajas: Hierhin bringen Produzenten, welche im „Cluster de Café“ zusammengeschlossen sind, ihre Bohnen. Die Bauern, welche zur Trocknung keinen Tunnel haben, können die Infrastruktur von Ascajas nutzen. In sorgfältig abgetrennten Bereichen, angeschrieben mit dem Namen der Finca, trocknet ihre Ernte. Immer und immer wieder wird sie von einem Mitarbeiter von Ascajas gewendet. Wenn die Restfeuchtigkeit stimmt und das Pergamino entfernt ist, werden die Bohnen auf Rüttelsieben nach Grösse sortiert. Proben werden geröstet und gecupped. Uns schwirrt der Kopf von all den Informationen und Geschichten, die in der Kaffee-

stube von Ascajas auf uns niederprasseln.

Ascajas ist ein wichtiger Treffpunkt für die Bauern, deren Fincas oft weit abgelegenen liegen. Man erzählt uns von den Anfängen des Clusters, schmunzelt über die Erinnerungen an den langen Weg zum Zusammenschluss, man berichtet, wie Hartmut bei der Gründung der Kooperativen und des Clusters geduldig mit allen verhandelt hat, und wir erfahren, wie die Produktion bio-zertifiziert und der Anbau umgestellt wurde. Je mehr wir erfahren, umso andächtiger trinken wir kleine Schlücklein des wertvollen Extraktes.

19. Januar 2011, während des täglichen Wolkenbruchs

WIR WERDEN VON Don Bernardino und Don Fausto, Kaffeebauern der Kooperative La Pelada, mit dem Pick-up ab-

geholt. In der Fahrerkabine haben nicht alle Platz, also klettern wir zusammen mit Hartmut auf die Ladefläche. Während der ersten 30 Minuten sind wir vollauf damit beschäftigt, nass zu werden und uns an die Schlaglöcher zu gewöhnen. Der Himmel klart auf, die Strasse steigt an und der Wagen verlässt die geteerte Strasse. Jetzt kommt ein Wegstück, an dessen steilen Flanken wir beobachten können, was geschieht, wenn die Bauern ihre Fincas roden, um Gemüse zu pflanzen. Das Wasser hat tiefe Gräben in die Hänge gespült, an manchen Stellen ist nicht klar, ob wir noch auf einer Strasse sind oder durch einen Bach oder querfeldein fahren. Dann hält der Wagen. Der Geländegang wird eingestellt und wenige Meter später klettert das Gefährt über grosse Steinbrocken den Berg hoch. Wir stehen ungläubig auf den „Weg“ blickend auf der Ladefläche und

klammern uns an die Verstrebung der Fahrerkabine. Schliesslich steigen wir erleichtert mitten in einem steilen Geröllbett ab und wandern durch die Finca von Don Fausto. Er erklärt uns, was es für ihn bedeutet, biologischen Kaffee anzubauen. Er führt aus, wie er die Ernte organisiert und die Qualität sichert. Immer wieder pflücken wir eine reife Kirsche und geniessen das süsse Fruchtfleisch. Die beiden Bohnen im Innern der Kirsche wagen wir nicht wegzuerwerfen.

20. Januar 2011, Cupping

GESTERN ABEND HABEN wir mit Eddy Ramirez, dem Präsidenten des „Cluster de Café“ und Besitzer der Finca Monte Alto, über den Rohkaffee-Einkauf verhandelt. Der grösste Teil des biologisch

angebauten Kaffees aus Jarabacoa wächst auf der Finca der Familie Ramirez (auf 800 bis 1500 m ü.M.). Ascajas verkauft einen Teil ihrer bio-zertifizierten Ernte an Ramirez. Dies garantiert dem jungen bio-zertifizierten Unternehmen eine gewisse Sicherheit für den Absatz. Alles scheint auf guten Wegen zu sein, auch unser Einkaufspartner in der Schweiz ist von der Qualität des Kaffees überzeugt.

Wir werden durch die eindrückliche Anlage zur Qualitätskontrolle geführt. Auch hier stehen grosse Rüttelsiebe zur Sortierung nach Grösse. In einem weiteren Schritt werden die Bohnen maschinell nach Farbe (Grünton) aussortiert und zum Schluss von Hand erlesen.

WIR SIND ZUM Cupping eingeladen.

Auf dem runden Tisch im Degustationsraum des Familienunternehmens stehen Kaffeetassen in Dreiergruppen. Wir bekommen ein Formular mit Kriterien zur Beurteilung der Kaffees. Grün? Rund? Fruchtig? Säure? Bitter? Vollmundig? Wir werden den Eindruck nicht ganz los, dass hier nicht nur der Kaffee, sondern auch wir getestet werden. Bei den meisten Proben und den wichtigsten Merkmalen sind sich alle einig. Eddy Ramirez verrät uns, welche Kaffees wir untersucht haben, und, siehe da, wir haben blind den Bio-Kaffee von seiner Finca Monte Alto als Favoriten gewählt.

Nachtrag: Seit Mitte Mai ist der Kaffee aus Jarabacoa in unserem Lager. Mehr über derkaffee finden Sie auf der Internetseite: > derkaffee.ch

Schokolade
macht glücklich.



Auf Knopfdruck.

Zur Cafina bar-cube und der Cafina c35 gibt es jetzt einen Dispenser für heisse Schokolade. Ganz einfach per Knopfdruck können Sie Ihren Kunden und Gästen etwas ganz Besonderes bieten: unvergleichliche Schokolade, feinsten Schokoladen- und Macchiato-Kaffee, zubereitet mit frischer Milch. Mit zwei verschiedenen Sorten Schokolade lassen sich zahlreiche feine Kombinationen von Schokolade, Milch und Kaffee servieren. Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung oder eine Vorführung bei uns. Und erfreuen Sie Ihre Kunden und Gäste mit der Schokoladenseite des Lebens.



cafina

Makes the difference.

Cafina AG, Römerstrasse 2, CH-5502 Hunzenschwil, Tel. 062 889 4242

Cafina SA, 28c, route de Denges, CH-1027 Lonay, tél. 021 804 92 20

info@cafina.ch, www.cafina.ch