Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 72 (2017)

Heft: 3

Artikel: Solidarische Landwirtschaft global

Autor: Korspeter, Sonja

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-891028

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Solidarische Landwirtschaft global

Drei Fincas in Mexiko bauen Bio-Kaffeebohnen für Tausend Haushalte in der Schweiz und in Deutschland an – das Projekt *teikei coffee*

Sonja Korspeter. Bei *teikei coffee*[1] finanzieren Kaffeetrinker den Anbau der Bohnen im mexikanischen Bundesstaat Veracruz vor und teilen sich die Ernte. Die Bohnen werden per Segelschiff nach Europa transportiert, geröstet und dann als hochwertiger Kaffee oder Espresso an die Teilnehmer verteilt. Einzig bei der Mithilfe auf dem Feld stösst das Projekt an die Grenzen der Globalisierung.

Wie alles begann…

Herman Pohlmann, Gründer von teikei coffee, kommt nicht aus der Landwirtschaft, sondern er ist Bildhauer. In den 70er Jahren begegnete er Joseph Beuys. Dessen Idee der «sozialen Skulptur» (siehe Kasten) hat ihn seither nicht mehr losgelassen. «Das erste Mal habe ich eine solche im Favela-Projekt ‹Monte Azul› in São Paulo erlebt. Es ist wie eine Musik, von der man gehört hat, dass es sie geben soll.» Weiter auf der Suche nach sozialen Skulpturen kam Pohlmann viele Jahre später zur «solidarischen Landwirtschaft». Beim Aufbau eines Gemüse-Projektes 2008 in Münster (D) erlebte er, was getan werden kann, um das Entstehen von Gemeinschaft zu befördern. Es sei beispielsweise wichtig, dass jede(r) sich auf seine/ihre Art einbringen könne und zugleich, dass sich keine Privilegien etablierten. Gemeinschaft brauche es in jedem Fall, damit CSA – auf Deutsch gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft – funktioniere: **«Ob in CSA-Projekten dann immer mal wieder auch ‹soziale Skulpturen› entstehen,** hängt davon ab, wie und welche Menschen zusammenkommen. Doch das Potenzial zum sozialen Kunstwerk haben alle CSA-Projekte.»

CSA für Kaffee

Längere Zeit war Pohlmann auch in Brasilien. Dort gründete er mehrere CSA-Projekte und das Netzwerk CSA Brasil (*www.csa-brasil.org*) mit. Er gelangte zur Überzeugung, dass das CSA-Konzept nicht nur für Gemüse, Käse und Brot passt, sondern auch für Produkte, deren Weiterverarbeitung nicht auf dem Hof stattfindet. Nachdem im «Netzwerk Solidarische Landwirtschaft» in Deutschland und Brasilien die Frage auftauchte, **ob es möglich sei, dort Kaffee nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft anzubauen,** begann Pohlmann sich unter Kaffeebauern umzuhören. Er erntete viele fragende Blicke: Was genau ist das? Funktioniert das? Gibt es wirklich Leute, die bereit sind, das Risiko mitzutragen? Oder aber seine Gegenüber witterten nur das gute Geschäft und verstanden dabei das Prinzip der Gemeinschaft nicht.

Im Februar 2016 erzählte er von seiner Idee im Rahmen der Tagung der Sektion für Landwirtschaft des Goetheanums in Dornach und fand Partner: Ein Schäfer aus Deutschland bot Geld als Starthilfe an und ein Kaffeebauer aus Mexiko war bereit, den Kaffee zu liefern. Letzterer hatte auf seiner Finca in Coatepec bereits eine regionale solidarische Landwirtschaft (CSA) mit Gemüse aufgebaut und war vertraut mit den Prinzipien. Die Drei setzten sich

Die Idee der «sozialen Skulptur» nach Beuys

Bei jeder Kunst braucht es ein Material und eine Idee: der Bildhauer hat seinen Stein und eine Vorstellung oder ein Gefühl davon, was sein kann. Das Besondere bei der «sozialen Skulptur» ist, dass die Beteiligten Ideengeber und Material zugleich sind. Damit sie entstehen kann, ist es wichtig darauf zu achten, dass es keine Privilegien gibt, dass Vertrauen in die Gleichheit entsteht. Solidarität mit denen, die Hilfe brauchen, ist wichtig, Schwachheiten müssen ausgeglichen werden können. Die Bäuerin bzw. der Gärtner braucht auch mal Ferien. Eigene Freiheit muss ausgelebt werden können, doch die Freiheit darf nicht zum Privileg werden. Freiheit bedeutet immer auch Unfreiheit für die anderen, die für mich mitarbeiten müssen (auf dem Hof oder am Ferienort). Deswegen muss die Freiheit immer gut angeschaut werden. Nicht als statischer Begriff, sondern wie die Melodien in einem Musikstück – bewegt und flexibel. Man muss über die Freiheit sprechen können und daran lernen. Etwas sehr Schönes entsteht, das in einzelnen Momenten, nicht permanent, auch von aussen erlebbar ist – ein soziales Kunstwerk.

CSA global – Kaffeebauer, Segler, Röster und Kaffeetrinker.

[1] *Teikei ist japanisch und heisst übersetzt etwa «Essen mit dem Gesicht des Bauern darauf». Teikeis sind die japanischen CSAs (vgl. https://makecsa.org), zu ihren zehn Prinzipien siehe www.agronauten.net.*

zusammen, suchten noch Transporteur und Röster, und ein Jahr später im Februar 2017 war die erste Ladung *teikei coffee* als Bohne oder auch gemahlen bereit zum Verteilen an potenzielle Mitmacher.

Anbaufinanzierung

Es gibt schon viele Möglichkeiten, fair gehandelten Kaffee zu erwerben, in den Weltläden und im Supermarkt findet man ein breites Sortiment. Was ist anders bei *teikei coffee*? «Der erste Unterschied bezieht sich auf die Höhe des Erzeugerpreises. In den Gesprächen zur Vorbereitung fragten wir bei den Kaffeebauern ab, welchen Preis sie brauchen, um ihre Produktionskosten zu decken und den Lebensunterhalt ihrer Familien zu sichern. **Heraus kam ein Preis, der etwa doppelt so hoch ist wie der durchschnittliche Bio-Kaffee-Preis im ‹fairen Handel›.»** Es scheint, dass die aktiven Kaffeebauern durchaus mit den im Rahmen des fairen Handels gezahlten Preisen überleben können. Doch ihre Kinder wollen die Landwirtschaft dann häufig nicht mehr weiter betreiben auch deshalb, weil der Job auf der Tankstelle deutlich mehr einbringt als der Anbau von Kaffee auf der eigenen Finca. «Der *teikei coffee* Erzeugerpreis richtet sich nach den realen Erzeugungskosten, inklusive Investitionen und Rücklagen, und passt zum Einkommensniveau in Mexiko. Der Weltmarktpreis spielt keine Rolle.»

Ein zweiter grosser Unterschied ist, dass die Teilnehmer von *teikei* den Anbau finanzieren und das Risiko mittragen. Die Ernte wird geteilt. Dies bedeutet, dass man bei der Anmeldung bei *teikei coffee* angibt, wie viel Kaffee man in dem Jahr beziehen möchte. Die passende Summe wird dann eingezahlt; 5 kg gerösteter Kaffee kosten Maria beispielsweise 145 € für ein Jahr. Wenn 1000 Personen oder Familien 5 kg bestellen, dann sind die Kosten des Anbaus auf den beteiligten Fincas gedeckt. Gibt es eine reiche Ernte, so erhält Maria etwas mehr als die bestellten 5 kg, gibt es wegen eines Schädlings oder Wetterpech eine unterdurchschnittliche Ernte, wird diese genauso unter allen aufgeteilt und Maria erhält etwas weniger als 5 kg.

Diego Porras (Finca El Equimite), Hermann Pohlmann (Gründer von teikei), Pedro und Silvino Cortès Castillo (Nachbarfinca), Paulo; rechts im Bild eine Kaffeepflanze.

Seinen Preis wert

Im Coop kostet das Pfund fair gehandelter Biokaffee 8,30 CHF, bei *teikei coffee* muss man 15 CHF auf den Tisch legen. Allerdings ist der *teikei coffee* grösstenteils auch Demeter-Kaffee aus Agroforst-Anbau nach Permakulturprinzipien. Also muss man ihn eigentlich mit einem Kaffee vergleichen, dessen Anbau ähnlich aufwändig ist. Der Kaffa Wildkaffee beispielsweise kostet im Schweizer Bioladen 19,40 CHF pro Pfund.

Neben den höheren Erzeugerpreisen kommt beim *teikei coffee* der grössere Aufwand für den Segelschiff-Transport der Kaffeebohnen hinzu. Die Qualität des Kaffees ist sehr gut: bei Testungen liegt der *teikei coffee* bezüglich Konsistenz der Bohnen und Geschmack ganz weit oben.

Es ist ähnlich wie bei der solidarischen Landwirtschaft in der Schweiz und in Deutschland – mitmachen bedeutet nicht, billigeres Gemüse zu haben, aber Bio-Gemüse von hoher Qualität. Entscheidend für die Bereitschaft der Gemüse-CSA-Mitglieder, trotz Mitarbeit nicht weniger für das Gemüse zu zahlen, ist der enge Bezug zum Ort, an dem es wächst. Die Solidarität funktioniert, weil man sich immer wieder begegnet. Weil man beim Mithelfen auf dem Feld sieht, wie sich das Gemüse entwickelt. Weil man im Gespräch mit dem Bauern oder der Gärtnerin hört und spürt, wie es läuft. Wie soll bei ***teikei*** die Nähe der Mitglieder zu den Kaffeepflanzen und den Bäuerinnen und Bauern geschaffen werden?

Virtuelle Feldbesuche

Hermann Pohlmann bestätigt, dass das Entstehen lassen von gefühlter Nähe und dauerhafter Solidarität die Haupt-Herausforderung bei einer globalen CSA sei. Doch es gibt Ideen, wie die Entfernung überbrückt werden kann. «Wir haben eine Frau gefunden, die gut Spanisch spricht und die regelmässig mit den Kaffeebauern und -bäuerinnen telefonieren wird. Sie wird nachfragen, was sich so tut und zugleich erzählen, wie sich die Dinge hier vor Ort in Deutschland und der Schweiz entwickeln. **Denn entscheidend ist nicht nur, dass die Mitglieder informiert sind, sondern auch, dass die Bauern sich der solidarischen Landwirtschaft verbunden fühlen und voll dahinterstehen.»**

Per Internetseite und Newsletter von *teikei* soll regelmässig berichtet werden, was sich dort auf den Kaffeeplantagen und hier hinter den Kaffeetassen so tut. Einmal im Jahr wird eine skype-Konferenz angeboten, bei der Interessierte direkt mit den Kaffeebauern und -bäuerinnen ins Gespräch kommen können. Und der Clou, den Hermann sich für die Zukunft (erst, wenn das Projekt es finanzieren kann) ausgedacht hat: eine Freifahrt mit dem Segelschiff von Mexiko nach Bremen. Den Weg des Kaffees von der grünen Bohne am Strauch bis zum schwarzen, duftenden Gebräu auf dem Frühstückstisch verfolgen. Der Gutschein hierfür soll in eines der Kaffeepakete gelegt werden.

Per Segelschiff über das Meer

Noch ist der zukünftige Transport mit dem Segelschiff nicht gesichert. Der Kaffee für die Testphase kam noch mit dem Containerschiff. Das junge Unternehmen Timbercoast, das den Transport von Bioprodukten per Segelschiff anbietet, hat noch nicht genügend Kunden gefunden, um regelmässig ein Schiff von Mittel-

amerika nach Bremen mit 70 Tonnen Ladung zu füllen. Vielen Biounternehmen sind die 2 € Transportkosten pro kg Ware offenbar zu hoch. Per Containerschiff ist der Warentransport deutlich billiger; doch dieser kommt für das Team von *teikei coffee* nicht mehr in Frage – zu gross seien die Schäden, die dadurch auf den Weltmeeren angerichtet würden: Der CO_2-Ausstoss 20 riesiger Containerschiffe entspricht der Grössenordnung von einer Million Autos, beim Schwefel der einer Milliarde. Insgesamt seien 60'000 Frachtschiffe mit 500'000'000 Containern auf den Meeren unterwegs, von denen jährlich 120 Schiffe mitsamt 150'000 t Reisekraftstoff (Schweröl) untergingen. Auch die Qualität der Kaffeebohnen nehme ab, wenn diese in Containern und mit vielen anderen Produkten zusammen transportiert würden. Die erste Ladung von fünf Tonnen solle im März 2018 ins Segelschiff kommen.

teikei will als CSA-Projekt ein anderes Wirtschaftsmodell realisieren. Was bedeutet dies für die beteiligten Bauern? Esteban Acosta Pereira, der landwirtschaftliche Leiter der Finca El Equimite (siehe auch seinen Artikel auf S. 24): «*teikei* ist die Gelegenheit, **unsere Gesellschaft und das Land wieder zu regenerieren** und über eine neue Form von wirtschaftlichem Austausch die Beziehungen zwischen Bauer und Markt im Kaffeesektor zu verändern.»

Die einzige Schwierigkeit sieht er bezüglich der Zeit. Die brauche es, um genügend Mitmacher zu finden, die verstehen, dass eine internationale Kaffee-CSA eine Revolution sei, die es mitzumachen gelte. „Klar müssen wir im Alltag viele Herausforderungen bewältigen – auf der Finca an den Kaffeebäumen, beim Transport der Bohnen auf dem Segelschiff, am Röstkessel in Nürnberg – doch wenn wir die Transparenz herstellen können und die Leute uns vertrauen, dann ist der Erfolg von *teikei coffee* nur noch eine Frage der Zeit."

Die Mitgliedergewinnung ist bei jeder CSA nicht einfach. Es gilt Leute davon zu überzeugen, dass es Sinn (und Vergnügen) macht, sich auf längerfristige Beziehungen im Bereich Lebensmittelerzeugung einzulassen.

teikei coffee in der Schweiz

Anna Zehnder-Knaus, Gründungsmitglied der ‹biocò-Gemüsegenossenschaft› bei Baden, hat früher einmal in der mexikanischen Region Veracruz gelebt und war im letzten Jahr wieder in Coatepec zu Besuch bei Freunden von damals. «Ich war erschrocken, dass in dieser traditionellen Kaffeeregion zahlreiche Plantagen verwildert sind; viele Kaffeebauern haben nach dem Zusammenbruch der Kaffee-Weltmarktpreise die Produktion aufgegeben. Auch der Kaffeerost (ein Pilz) hat grossen Schaden angerichtet.» Dass nun just in ‹ihrer› mexikanischen Region ein zukunftsfähiges und hoffnungsvolles Projekt entstanden ist, das den Kaffeebauern eine Perspektive gibt, das ökologisch wirtschaftet und einen hochwertigen Kaffee in die solidarischen Landwirtschaftsprojekte der Schweiz bringen kann, hat sie so begeistert, dass sie nun selber für *teikei coffee* aktiv geworden ist. Den biocò-Mitgliedern hat sie den Kaffee bereits vorgestellt. In den kommenden Monaten möchte sie auch die anderen solidarischen Landwirtschaftsprojekte sowie Einzelpersonen in der Schweiz über die Möglichkeit informieren, sich bei *teikei coffee* zu beteiligen. «Und wenn es dann noch klappt, dass der Kaffee von Bremen zur Nürnberger Rösterei und zu den Mitgliedern über das Schweizer Start up ‹imagine cargo› per Zug und Velo transportiert wird, dann ist das eine richtig runde Sache.»

Ziele für die Zukunft

Für den Kaffee hofft Herman Pohlmann, dass immer mehr Leute mitmachen. Die Familie Los Carriles (Nachbar-Finca von El Equimite) kann zukünftig etwa 1000 Familien bzw. Haushalte mit Kaffee versorgen, die 2018 sicher in Deutschland und der Schweiz zu finden sind. Werden es mehr und mehr, so können neue Kooperationen entstehen und beispielsweise eine Finca alle *teikei coffee*-Trinker in Zürich versorgen. Dieser Kaffee würde dann von einem Zürcher Kaffeeröster verfeinert.

Für Tee war der Gründer von teikei coffee gerade in China. «Dort gibt es bereits über 800 CSA-Projekte und so war es leicht, Bauern kennenzulernen, die mit dem Gedanken der solidarischen Landwirtschaft vertraut sind und die bereit wären, Tee im Rahmen dieses Wirtschaftssystems anzubauen. Dieser würde dann mit der Transsibirischen Eisenbahn nach Deutschland und in die Schweiz kommen.» ●

teikei coffee hier als 250 g-Packung.
Die jährlich gewünschte Kaffeemenge wird vorfinanziert.

Preiskalkulation *teikei coffee*		
Grüne Bohnen / kg	7,80 €	27 %
Land- und Seetransport	4,40 €	15 %
Gewichtsverlust bei der Röstung	1,53 €	5 %
Röster: Arbeitszeit	1,00 €	3 %
Röster: Energiekosten	0,20 €	1 %
Verpackung	1,00 €	3 %
Versand, DHL	2,25 €	8 %
Kaffeesteuer	2,19 €	8 %
Finanzierung	0,73 €	2 %
Abwicklung in Deutschland	6,00 €	21 %
Mehrwertsteuer	1,90 €	7 %
Kaffeepreis/kg	**29 €**	**100 %**

Kaffeekosten pro kg grüne Bohnen	
Beim Bauern kommen für ungeschälte Bohnen an:	83 %
Lagerung	4 %
Trockengewinn (Schälen und Klassifizierung)	7 %
Finanzierung	3 %
Kosten der Logistik, Export, Marketing	3 %
Gesamt (kg)	**100 %**