Kein Kaffeeklatsch

Autor(en): **Acosta, Esteban**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **72 (2017)**

Heft 3

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-891034

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kein Kaffeeklatsch

Mit Einfühlung, Poesie und Pathos erklärt uns der Kaffeebauer Esteban Acosta, was ihm der Kaffee-Anbau bedeutet

Esteban Acosta. Der Kaffee ist ein Getränk, das die Welt erobert hat. Rund 150 Millionen Kaffeesäcke sind immer irgendwo unterwegs. Bei diesem Milliardengeschäft kommt meist weniger als ein Zehntel des Verkaufspreises beim Bauern, der Bäuerin in einem der armen Länder, wo der Kaffee wächst, an. Es ist das Erbe von Kolonialismus und Sklavenhaltung. Aber Auswege daraus sind für die Kaffeebauern möglich. Und weil der Kaffee trotz allem ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in den Produzentenländern ist, bemühen sich viele Regierungen, Firmen und NGOs um eigene Kaffee-Strategien.

Was steckt hinter diesem Morgengetränk zum Aufwachen, welche unsichtbaren Kräfte sind in jedem Schluck enthalten? In diesem Produkt der Dritten Welt aus meist sozial und ökologisch fragwürdigen Herstellungsbedingungen?

Plagen und Verwüstung

Die letzten vier Jahre waren eine traurige Zeit für die Kaffeebauern Mittelamerikas und Mexikos: **Die Hälfte aller Felder wurde vom Kaffeerost-Pilz *Hemileia vastatrix* verwüstet und in der Folge wurden viele Höfe verlassen.** Ausgelaugt durch Niedrigpreise und ohne Investitionsmöglichkeiten waren viele Betriebe schon so herabgewirtschaftet, dass keine Kraft für einen Neuanfang blieb; andere wechselten auf die ‹Timor-Sorten›, die nun sichere (resistente) Ernten wenn auch schlechter Qualität bieten, um wenigstens noch auf dem Markt zu bleiben.

Bei uns in den Bergen von Veracruz wuchs 200 Jahre lang Kaffee und zehrte von der Fruchtbarkeit des Nebelwaldes. Doch exzessive Nutzung ohne Sorge für den Boden führte die meisten grossen ‹Haciendas› in den Ruin, es blieben die Kleinbauern mit ihren rustikalen Anbauweisen unter dem Kronendach. Doch zugleich drängt eine neue Anbautechnologie herein und drängt die Bauern zu ungeschütztem Anbau neuer Rost-resistenter Hybriden in voller Sonne.

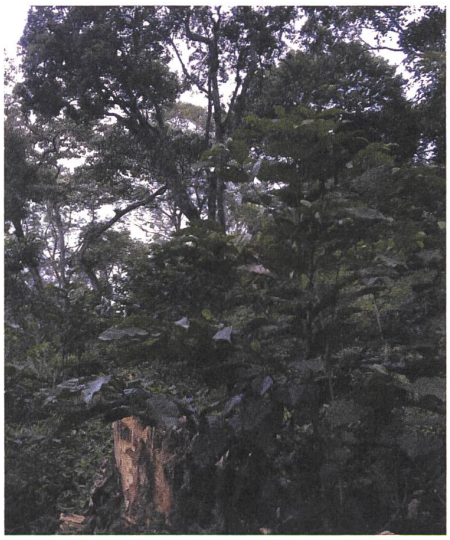
Wach genug sein für den Kaffee

Doch wir biodynamischen Bauern setzen nicht einfach auf neue Wundermittel gegen den Rost oder auf technische Angebote; **wir sehen Lösungen in einer ganzheitlichen Sicht auf Technik, Kultur und gute (also bewusste) Märkte:** So können neue Arten entstehen, Kaffee anzubauen, zu handeln und zu trinken.

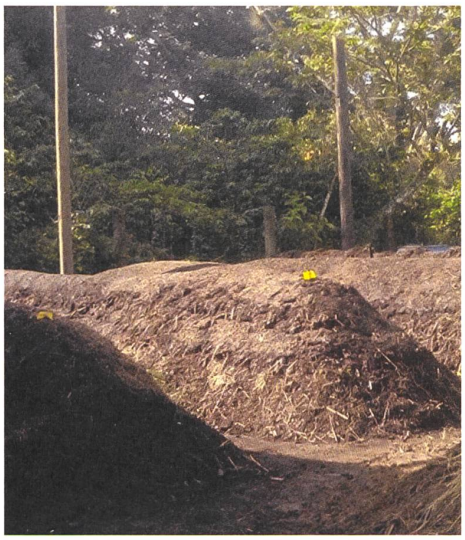
Ein neuer Zweig der Kaffeeindustrie sucht jetzt Spezialitäten und entdeckt Aromen, Düfte und besondere Eigenschaften. Auf einmal geht es um Unterschiede und Vielfalt in Sorten und Anbau, auch um die Verarbeitung sortenreiner Angebote. Das sind neue Konzepte, die den normalen Betrieben sehr fremd erscheinen. Aber wir haben uns vor einigen Jahren gefragt, was der biologisch-dynamische Ansatz vielleicht dazu beitragen könnte, den Wald zurückzuholen, mit dem Rostpilz umzugehen und ein neues Wirtschaften in unsere Region zu bringen.

Wo die Not gross ist, entstehen auch Chancen – **biodynamische Zentren** im richtigen Moment mitten in den Kaffeeanbaugebieten Zentralamerikas. Wir bauen die empfindlichen und riskanten Arabica-Sorten hoher Qualität weiterhin an, aber intensiv biodynamisch und mit raffinierten Techniken. Wir wollen nicht bloss ein Wachmacher-Getränk

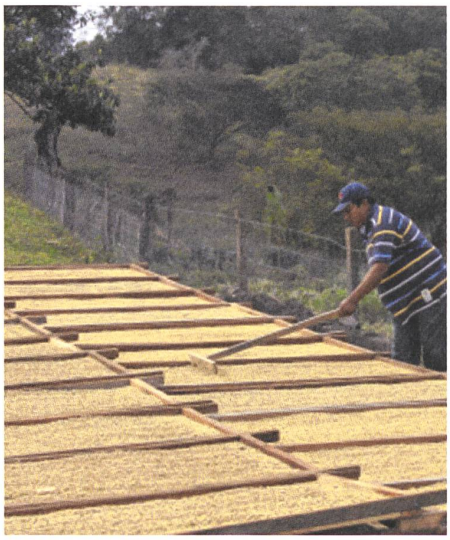
Esteban Acosta Pereira kommt aus Costa Rica und lebt als Kaffeebauer und Imker in den ‹Schlangenbergen› Coatepec in der Region Veracruz nahe der Atlantikküste in Mexiko. Der Agraringenieur ist Vater zweier Kinder und baute in den letzten 10 Jahren eine an die Tropen angepasste Form der biologisch-dynamischen Landwirtschaft mit auf: mit Projekten in Costa Rica, Honduras und Mexiko (*teikei coffee*). Kontakt: *equimite.co@gmail.com, www.equimite.com.* – Dieser Artikel wurde auf Vermittlung von Sonja Korspeter (siehe ihr Teikei-Porträt auf S. 10-11 in dieser Nummer) für K+P verfasst und von Nikola Patzel aus dem Englischen übersetzt.



Kaffee als Unterwuchs.



Auch in den Tropen kann so kompostiert werden.



Trocknung durch Sonnenlicht.

Ochsen schaffen Fliessrinnen. Alle Fotos: Esteban Acosta

herstellen, sondern eines, welches Bewusstsein weckt. Bauern und Konsumenten haben etwas davon, wenn biodynamische Hoforganismen entstehen und Lebensimpulse zur Verbesserung des Kaffees und der sozialen Gemeinschaften bieten.

Also haben wir uns auf den Weg gemacht und auf die Suche nach den verborgenen Schlüsseln zur Lösung des Kaffeerost-Problems – und dies bei laufendem Geschäft, während wir unsere Abnehmerschaft erweiterten und das Demetersiegel zugesprochen bekamen. Feinfühlig biologisch-dynamisch wirtschaftend möchten wir die Gaben des ‹terroirs›, der Qualität des Landes, finden und das Aroma tropischer Nebelwälder in die Kaffeetasse bringen. Dafür suchen wir ein weltweites Netzwerk von Abnehmern, die wach genug sind für so einen Kaffee.

Alchemie und Hof-Organismus

Die Grundlage unserer Arbeit ist unsere Kaffee-Beziehung: zu seiner Geschichte und seinem bio-kulturellen Hintergrund. Darauf aufbauend soll der biodynamische Überbau wie ein schützendes Kronendach dem Kaffee Bergung bieten. Der Kaffeerost-Pilz kommt immer dann, wenn auf eine starke Regenperiode viel Licht und Hitze folgt. Dann legen wir los mit biodynamischen Kombipräparaten, speziellen Düngern und weiteren Massnahmen.

Wir brauchen ein geradezu alchemistisches bildhaftes Denken, denn sonst kämen wir nicht auf kreative Ideen, auch für unsere Präparate. Wir müssen tief in das Zusammenspiel von Landökosystem und Atmosphäre eindringen. Und wir brauchen eine Beziehung zur konventionellen Kaffeetechnologie und zur wissenschaftlichen Ökologie. Dies alles kombiniert, können wir einen neuen Kaffeeanbau erfinden.

Damit das Wasser auf unserem Land lange genug bleibt, alle Böden erreicht, gut fliesst und versickert, **haben wir unseren Hof nach dem Fliesswege-und-Rückhalte-System gestaltet** (*keyline system*): Das Land ist gekammert und terrassiert; guter biodynamischer Humuskompost, Komposttees, ‹fermentierte› Mineralmischungen und Präparate helfen mit, den reichen Boden zu halten.

Geeignete Schattenbäume – es sind rund 150 pro Hektar – überdecken die von uns fachlich gehegten Hochqualitätsvarietäten von Kaffeepflanzen; und sie schaffen ein Biotop: Schutzraum für Orchideen, Säugetiere und Bienen. Geschneitelte Äste der Schattenbäume dienen uns als Gründüngung.

Der Kaffee als Hauptfrucht, die Pferde, Ziegen, Bienen (einheimische Wildbienen und die ausgebreitete Mischform der europäischen und afrikanischen Honigbiene *Apis mellifera x scutellata*), ein Gemeinschaftsgarten, ein Bildungszentrum für biodynamische Präparate und Kompostwirtschaft, ein Naturschutzgebiet mit sieben Quellen und eine engagierte Gruppe von Menschen bilden unseren **Hoforganismus: Sie trinken ihn mit einer Tasse Kaffee.**

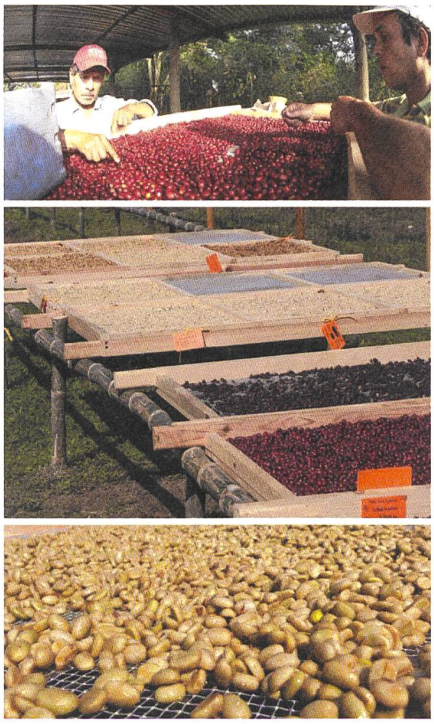
Für die Zukunft heilen und handeln

Wir leben hier auf dem alten Coatepec, in den ‹Schlangenbergen›. Ihr Nebelwald soll bleiben und unser bestmöglicher Kaffee auch. Handverlesen geerntet im rechten Moment, sorgfältig extrahiert, fermentiert und sonnengetrocknet, schliesslich geröstet: alles, um die Essenz unseres Nebelwaldes der menschlichen Seele zuzuführen.

Dieser Kaffee soll zu den passenden Leuten kommen. Davon träumten wir. Und jetzt kamen wir zusammen mit unserem Freund Hermann Pohlmann auf die Idee ‹Teikei Kaffee›: ein gemeinschaftsgetragener Übersee-Kaffee. Biodynamisch gewachsen, nach Europa gesegelt für Leute, die dasselbe tun wie wir: die Erde heilen.

Es gibt auch anderen guten Kaffee in der Gegend. Wir helfen einer Gruppe biodynamischer Höfe, sich zu entwickeln; zurzeit bilden wir vier Hofgemeinschaften in der Nähe aus.

Also, denken Sie bei Ihrer nächsten Tasse Kaffee, wie viele und welche Hände dabei im Spiel sind – und dann entscheiden Sie, wessen Hände Sie bei Ihrem Kaffee haben wollen! Wie laden Sie ein, bei *teikei coffee* mitzumachen und mit uns Bauern zusammen einen Kaffee zu trinken. **So viele Menschen setzen Hoffnung in ihr Land.** Überall, in jeder Kultur, wo dies geschieht, glaube ich an die Zukunft unseres Landwirtschafts- und Ernährungssystems. Hoffnung bedeutet auch Respekt, sie wird zu einer respektvollen Landwirtschaft der Zukunft führen. ●



Kaffebohnen sind verschieden.