crema

for coffee-lovers

IFA
HIGHLIGHTS

Alle neuen Maschinen in der Übersicht

DIE 25 BESTEN CAFÉS
AUF DEM PLANETEN

SZENE MÜNCHEN
Der Coffee-Guide für die nördlichste Stadt Italiens

MEGATREND FAIRTRADE:

IST FAIR AUCH GUT?

Ist fairer Handel die Lösung oder das Problem?

Oktober/November 2014
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 €
CH 9,60 sfr, BeNeLux 5,65 € / IT/ES 6,50 €
Ausgabe 05/2014
4 197595 604808 05

ALLES AUS EINER HAND

Ein Unternehmen aus Addis Abeba verkauft einen in Äthiopien gerösteten und verpackten Kaffee in Deutschland. Dieser schmeckt nicht nur hervorragend, sondern bietet gleichzeitig neue wirtschaftliche Perspektiven für das Land am Horn von Afrika.

Text: Klaus Sieg, Bilder: Martin Egbert

Kaffee ist in Äthiopien nicht nur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor - jeder Zehnte lebt vom Kaffeeanbau oder von seiner Verarbeitung.

Seyoum Tekalige, Produktionsmanager von Great Abyssinia, hat das Rösten perfektioniert.

Seyoum Tekalige nimmt den kleinen Löffel zwischen Zeigefinger und Daumen. Die anderen Finger seiner kräftigen Hand abgespreizt, taucht er den Löffel in das Tässchen mit der tiefschwarzen Flüssigkeit und führt ihn zum Mund. Der Produktionsmanager schürzt die vollen Lippen. Mit einem lauten Schlürfen zieht er plötzlich Luft und Flüssigkeit ein, schmatzt und gurgelt, schließt die dunklen Augen – und schmeckt: „Die Röstung ist gut." Seyoum Tekalige lächelt über den Rand seiner Brille. Kein Zweifel, das macht der 60-Jährige nicht zum ersten Mal. „Wir haben lange gebraucht, um diese Qualität zu erzielen."

Zwar rösten sie bei der äthiopischen Firma Great Abyssinia seit zwanzig Jahren Kaffee, doch bisher hat die alte Fabrik am Rande von Addis Abeba ausschließlich für den Markt in Äthiopien produziert – und nicht für die Gaumen deutscher Gourmetkunden. Möglich geworden ist dies erst, als vor sieben Jahren die Schutzzölle der Europäischen Union gegen den Import gerösteten Kaffees gefallen sind. Dies eröffnet Unternehmen in Kaffeeanbauländern neue Möglichkeiten. Great Abyssinia hat sie genutzt: Seit einiger Zeit gibt es den Kaffee des Unternehmens unter dem Namen Solino in Deutschland. Solino ist der erste Kaffee, der zu 100 Prozent in Äthiopien hergestellt wird: die Ernte, das Rösten und das Verpacken finden dort statt. Normalerweise kaufen europäische Kaffeehersteller grünen Rohkaffee, um ihn dann in Europa zu rösten und zu verpacken. Länder wie Äthiopien dienen nur als Lieferanten billiger Rohstoffe. Von einem großen Teil der Wertschöpfung sind sie ausgeschlossen. Wollen sie das ändern, müssen sie eine ganze Reihe neuer Qualitätsanforderungen erfüllen. Das fängt mit einer strengeren Auswahl bei der Sortierung der grünen Bohnen an und hört mit den im Land gedruckten Etiketten auf, deren Kanten exakt geschnitten und sauber verklebt sein müssen.

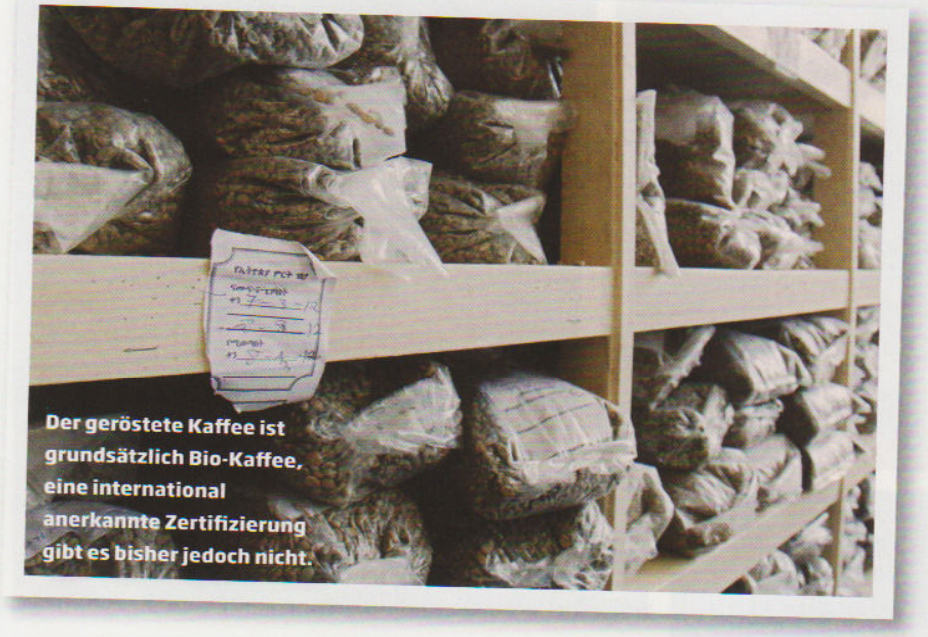
„Das hier war noch einfach einzuführen." Seyoum Tekalige geht zu der Reihe blauer Kunststofffässer und öffnet einen der Deckel. Eine Wolke schweren Kaffeeduftes steigt auf. Seyoum Tekalige greift mit beiden Händen in das Fass und schnuppert an den gerösteten Bohnen. „Wir lagern sie nach dem Rösten 24 Stunden in diesen Fässern", erklärt er. „In einer so großen Menge entwickelt sich das Aroma am besten und verteilt sich auf alle Bohnen." Schwieriger als diese Art der Aromasteigerung war es, die spezielle Röstkurve genau einzuhalten,

Durch die langsame Röstung entwickelt sich das Aroma optimal, die Gerbsäure entweicht und der Kaffee ist außergewöhnlich säurearm.

(1) Das Röstbild wird regelmäßig geprüft, da eine möglichst homogene Röstung entstehen soll. (2) Bei niedriger Temperatur wird der Kaffee in Trommelröstern über 22 Minuten lang schonend geröstet. (3) Sowohl die Ernte als auch das Rösten und die Verpackung werden vor Ort vorgenommen. Alles aus einer Hand.

fünf Tonnen gerösteten Kaffee auf dem äthiopischen Markt. Von den insgesamt 2.000 Angestellten arbeiten 250 mit Kaffee, von der Sortiererin bis hin zum Vertriebsleiter. „Nachfrage und Preise sind gestiegen", sagt der Geschäftsführer zufrieden. Exportieren dürfen die Unternehmen nach den Vorgaben des Handelsministeriums nur den besten Kaffee. Welcher das im jeweiligen Jahr ist, legt die Ethiopia Commodity Exchange (ECX) fest. Die vor vier Jahren gegründete Börse für landwirtschaftliche Produkte testet und klassifiziert Rohkaffee in eigenen Labors, organisiert Auktionen, unterhält Handelszentren und lizenziert Händler. So soll sie den Handel mit dem für Äthiopien so wichtigen Rohstoff verbessern.

„Am schwierigsten ist für uns das Marketing in Europa", erklärt Theodros Zerihun. Great Abessinya kann dabei auf die Unterstützung von Felix Ahlers zählen. Der Chef des großen Tiefkühlkostherstellers Frosta AG hat dem Unternehmen bei der Kreation der Marke und beim Vertrieb geholfen. Dank seiner Hilfe gibt es Solino-Kaffee zum Beispiel in der Lebensmittelabteilung bei Karstadt zu kaufen. Theodros Zerihun hat um die 300.000 US-Dollar investiert. In der Halle für den Exportkaffee stehen neue Trommelröster eines türkischen Herstellers und eine Verpackungsmaschine von Bosch. Trotz bislang bescheidener Exportmengen will Theodros Zerihun weiterhin investieren. „Wir erzielen mit dem gerösteten Kaffee für den Export viel bessere Preise." Aber profitieren auch die Angestellten von Great Abyssinia davon? „Die Ausfuhr des fertigen Kaffees bietet uns die Möglichkeit, mehr qualifizierte Arbeitsplätze zu schaffen", sagt Zerihun. In der Rösterei oder der Druckerei verdienen die Menschen mehr als das Doppelte des gesetzlichen Mindestlohns von umgerechnet rund 27 Euro im Monat. Eine Fairtrade-Zertifizierung hat das Unternehmen allerdings bislang nicht. „Damit wollen wir uns aber in Zukunft



Der geröstete Kaffee ist grundsätzlich Bio-Kaffee, eine international anerkannte Zertifizierung gibt es bisher jedoch nicht.

die notwendig ist, damit sich der Geschmack des Kaffees optimal entfalten kann. Neben der Zusammensetzung der Kaffeemischung sind Dauer und Temperatur der Röstung entscheidend. Solino ist ein Hochland-Arabica-Kaffee aus den äthiopischen Regionen Yirgacheffee und Harar. Er wird in traditionellen Trommelröstern bei niedriger Temperatur über 22 Minuten lang geröstet. Durch die langsame Röstung entwickelt sich das Aroma optimal, die Gerbsäure entweicht und der Kaffee ist außergewöhnlich säurearm. Auf einem Klemmbrett hält Seyoum Tekalige ein Blatt Papier mit der Kurve eines Auf und Abs von Temperaturen zu akribisch festgelegten Zeiten. „Um die Farbe der Bohnen zu homogenisieren, fahren wir zum Beispiel nach exakt fünf Minuten die Temperatur herunter." Hinter ihm brummt der Trommelröster, ein Ungetüm aus Blech und Stahl von der Größe eines Kleinwagens. Auf dem Display des Steuerungskastens rattern die roten Zahlen der Temperaturanzeige von 220 auf 75 bis 80 Grad herunter. Ein Arbeiter zieht eine runde Lade aus der Trommel mit den kreisenden Bohnen. Seyoum Tekalige begutachtet die dampfenden Bohnen der Probe und schüttelt den Kopf. Noch sind sie zu unterschiedlich in ihrer Färbung. „Sie müssen noch einen Moment durchziehen, bevor wir die Temperatur wieder hochfahren."

Kaffee ist in Äthiopien nicht nur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor – jeder Zehnte lebt vom Kaffeeanbau oder von seiner Verarbeitung. Vierzig Prozent ihres Kaffees verbrauchen die Äthiopier selbst. Vor allem im Hochland ist das Kaffeeritual Teil einer alten Kultur. Dabei werden die grünen Bohnen auf einem offenen Feuer geröstet, in einem Mörser zerkleinert und in einer kleinen, bauchigen Kanne aus Ton aufgekocht. Weihrauch wabert, manchmal kommen zur Aromatisierung Zitronenstücke ins Feuer. Einen „kleinen Schwarzen" gibt es auch bei Theodros Zerihun. Der Haupteigentümer und Geschäftsführer von Great Abyssinia residiert in einem modernen Büro im Stadtteil Bole im Süden der Hauptstadt. Straßenbaustellen und Hochhausrohbauten aus Beton zeugen vom äthiopischen Wirtschaftsboom mit Wachstumsraten um die zehn Prozent. Die Bettler und Straßenkinder sowie die vielen ärmlichen Behausungen, die weite Teile der Stadt prägen, scheinen hier weit weg.

Kerngeschäft von Great Abyssinia sind Herstellung und Vertrieb von Mineralwasser und Softdrinks für den Markt in Äthiopien und im Südsudan. Der Kaffee ist das zweite Standbein des Familienunternehmens. Die Firma verkauft täglich

beschäftigen", erklärt er. Und davon könnten auch die Bauern in den Kaffee-Regionen Äthiopiens etwas haben. In das Anbaugebiet Yirgacheffee, im Süden des Landes, führt nur eine schmale Straße mit vielen Schlaglöchern. Lastwagen und Eselskarren kommen uns entgegen. Am Straßenrand stehen Kinder und halten lebende Hühner oder Bündel mit Kat-Blättern hoch – der Anbau und Verkauf der Alltagsdroge Kat bringt etwas Geld in die Rundhütten aus Eukalyptusstangen und Stroh. Auf den kleinen Feldern stehen Ananas- und Bananenstauden. Dazwischen blühen weiß die Kaffeesträucher, die Haupt-Cash-Crop der Region. Kaffee wächst in Äthiopien auf 400.000 Hektar. Nur ein Zehntel davon wird auf großen Plantagen angebaut. Der überwiegende Teil wächst auf den Feldern von Kleinbauern oder wild im Schatten von Regenwaldbäumen. Erst nach drei Jahren trägt ein Kaffeestrauch seine roten Früchte. „Dafür kann man ihn bis zu zwanzig Jahre lang abernten", sagt Tsegaye Tessema. Der 39-Jährige baut seit zehn Jahren Kaffee auf zwei Hektar an. Künstliche Bewässerung brauchen die Pflanzen nicht, der Regen hier in den Bergen reicht aus. Ab und zu muss der Kaffeebauer die Triebe zurückschneiden, als Dünger verwendet er selbst hergestellten Kompost. „Von Krankheiten befallene Pflanzenteile schneide ich schnell weg." Im Grunde wächst auf vielen dieser Kleinfarmen Bio-Kaffee, eine international anerkannte Zertifizierung dafür gibt es aber bislang nicht. „In den letzten Jahren lief es ganz gut, auch weil wir Farmer uns in einer Kooperative organisiert haben, um die Zwischenhändler zu umgehen." Trotzdem leben die meisten Familien nach wie vor von der Hand in den Mund. Sie bekommen nur einen Bruchteil des Endpreises für ihre Bohnen. Ihren eigenen Kaffee kochen sie übrigens meist nur aus dem abgewaschenen Fruchtfleisch der Bohnen, das sie in der Sonne trocknen und dann über dem Holzfeuer rösten.

In der Rösterei von Great Abyssinia am Stadtrand von Addis Abeba hebt Produktionsmanager Seyoum Tekalige die Hand. Zwei Arbeiter öffnen die große Klappe der Rösttrommel. Ein Schwall dampfender Kaffeebohnen rauscht in die Kühlwanne, in der sich ein Rechen dreht, um die Abkühlung der Bohnen zu beschleunigen. Diese knacken dabei laut. Der Röstvorgang wird angehalten, damit die Bohnen nicht schwarz werden. „Sonst würde der Kaffee bitter schmecken", erklärt Tekalige und wendet sich zufrieden wieder den gerösteten Bohnen in der Kühlwanne zu.

Bald werden genau diese Bohnen frisch verpackt nach Europa reisen, sodass der authentische Kaffee mit dem einzigartigen Geschmack der äthiopischen Röstung auch in Deutschland erworben werden kann. Probieren Sie ihn doch auch einmal. Es lohnt sich.

Solino Hochland Espresso

Solino ist weniger eine Rösterei (natürlich auch) als vielmehr ein Projekt. Der Kaffee wird in Äthiopien angebaut UND geröstet. Sidamo, Harar und Yirgacheffe wurden für diesen Blend gemischt. Warum wissen wir auch nicht. Einzeln hätten die Sorten mehr Charakter entwickelt. So ist ein typischer Italiener aus Äthiopien daraus geworden. Aber das alleine ist die Reise ja schon wert.
> www.solino-coffee.com

Bewertung: 7,5 von 10

Ludwig 800

Beginnen wir mit der Eigenbeschreibung: „Der Ludwig-Espresso hat eine typische Haut- und Knochen-Architektur", aha, Ludwig Mies van der Rohe also. Was der mit Espresso am Hut hat? Unsere Mädels im Verlag beeindruckt jedenfalls die Bauhausverpackung. Der Espresso: konstruktiv dunkle Crema, rational reduzierter Körper und in seiner leichten Säure und der blumig-getreidigen Raumschöpfungen ein puristischer Espresso in nördlicher Bauweise. > www.kaffeepur.ch

Bewertung: 7,5 von 10

Italienischer Bio Espresso

Entkoffeiniert - egal, wir testen ihn trotzdem. Tolles Röstbild, schöne Bohnen, ultradunkel und gleichmäßig glänzend. Haselnusscrema, wenig Körper. Tutto bene, wenn da der Geschmack nicht wäre. Kann man aus Bohnen gänzlich den Charakter und Eigengeschmack herausrösten? Man kann! Bruder Wahnsinn stand an der Röstmaschine und Schwester Aberwitz hat auf die Packung „sanft und mild" geschrieben.
> www.gepa-shop.de

Bewertung: 5 von 10