



Schwarzes Gold



Fünf Millionen Ugander leben entweder direkt oder indirekt vom Kaffee. Dieser hat in den vergangenen Jahren dafür gesorgt, dass viele Menschen nicht mehr in Armut existieren müssen.

TRAVEL&MORE

AUTOR: CAITLIN FITZSIMMONS FOTOS: PETER GARMUSCH

Kaffee aus dem Herzen Afrikas. Wo alles anfing: Uganda, einst die „Perle Afrikas“, hat es trotz wirtschaftlicher und politischer Probleme geschafft, einer der zehn wichtigsten Kaffeeproduzenten der Welt zu werden. Mit dem Special Club 2006 engagiert sich Nespresso besonders für die kleinen Kaffeebauern.

Vor vielen Jahren kauten die gefürchteten ugandischen Krieger noch Kaffeebohnen, bevor sie in die Schlacht zogen. Im dichten Regenwald, der das Gebiet nördlich des Viktoriasees bedeckte, wuchs der Kaffee damals noch wild – und die Krieger waren davon überzeugt, dass die Bohnen ihnen Kraft und Unbesiegbarkeit verliehen. Doch auch heute ist Kaffee für Uganda und seine Einwohner noch von großer Bedeutung. Uganda ist ein fruchtbares Land, üppig und grün, ganz anders als die staubigen Gegenden mit ihren Hungersnöten, die man sonst so oft in Ostafrika findet. Englands ehemaliger Premierminister Winston Churchill nannte das Land wegen seiner natürlichen Schönheit die „Perle Afrikas“. Dennoch liegt Uganda ein Stück abseits ausgetretener Touristenpfade. Das ist zum einen den Bürgerkriegen zu verdanken, die die Geschichte dieses Landes prägten; zum anderen aber dem Nachbarland Kenia mit seinen weltbekannten anziehenden Wildparks. Nur wenige Reisende besuchen Uganda, um die Gorillas in Naturreservaten im westlichen Teil des Landes, nahe der Grenze zum Kongo, zu sehen. Die Reservate gehören zu den letzten Orten der Welt, wo die großen Menschenaffen

auf freier Wildbahn leben. Wer das Abenteuer sucht, begibt sich auf eine Rafting-Tour an der Quelle des Nils, östlich von Kampala. Das wahre Uganda findet man jedoch in den Dörfern, wo sich strohgedeckte Lehmhütten zwischen kleine Bauernhöfe und Gehölze schmiegen.

Uganda ist eines der zehn wichtigsten kaffeeproduzierenden Länder der Welt und das zweitwichtigste Afrikas. Ein Großteil der Erträge stammt von kleinen Familienbetrieben. Auf fünf- oder zehntausend Quadratmetern Bodenfläche wächst genug für die ganze Familie, die aus bis zu elf Mitgliedern besteht. Die Grundnahrungsmittel sind Mais, Bohnen, Maniok und Bananen. Doch wie klein so ein landwirtschaftlicher Betrieb auch ist – jeder Farmer besitzt mindestens ein paar wertvolle Kaffeebäume. Kaffee ist eine der wenigen zum Verkauf geeigneten Anbaufrüchte für die hiesigen Kleinbauern, die mit den erzielten Gewinnen das Schulgeld für ihre Kinder, Arztkosten und andere Haushaltsausgaben finanzieren. Fünf Millionen Ugander leben entweder direkt oder indirekt vom Kaffee, der in den vergangenen Jahren dafür gesorgt hat, dass viele Menschen



„Immer mehr Röster verlangen nach Kaffee, der sowohl mit Respekt für die Farmer und ihre Familien als auch für die Umwelt hergestellt wird.“

Frank Bibby, Generaldirektor (im Ruhestand) der Kaweri-Kaffeeplantage

nicht mehr in Armut leben müssen. „Alles Positive, das man in den Dörfern sieht, haben wir dem Kaffee zu verdanken“, sagt Lawrence Busuulwa, ein leitender Außendienstmitarbeiter der Kaffee-Exportfirma Ibero. Er muss es wissen: Busuulwa wuchs auf einem kleinen Bauernhof und als Mitglied einer großen Familie im Osten Ugandas auf. Kaffee hat in seinem Leben stets eine wichtige Rolle gespielt.

„Dank des Kaffees konnten wir alle eine Schule besuchen“, erzählt er. „Immer, wenn mein Vater etwas verkauft hat, landete das Geld unter dem Kopfpolster. Wir waren 13 Geschwister – ich habe die Universität besucht, zwei meiner Schwestern unterrichten an einer höheren Schule, ein Bruder hat eine Ingenieursausbildung.“ In Uganda mit seinen relativ beständigen Temperaturen gibt es dank der Seen und Flüsse, des Kongo-Regenwalds und des Indischen Ozeans zwei Regenzeiten im Jahr. Klima und Boden sind ideal für den Kaffeeanbau: Uganda genießt über zwei Regenzeiten und gleichmäßige Temperaturen über das ganze Jahr hinweg. Sowohl Arabica als auch Robusta gedeihen hier ausgezeichnet. Arabica-Kaffees, die vor etwa einem Jahrhundert nach Uganda eingeführt wurden, wachsen in höheren Lagen, nahe der kenianischen Grenze im Osten des Landes, aber auch in der West-Nil-Region und ganz im Westen, an der Grenze zum Kongo. Das Mount-Elgon-Gebiet befindet sich im Osten und ist ein Land mit steilen Berghängen und

vulkanischem Boden. Die Arabica-Bohnen aus dieser Gegend sind von besonderer Qualität und daher auch die „Stars“ des diesjährigen Special Club. Doch Uganda ist vor allem für die Qualität seiner Robusta-Kaffeebohnen bekannt, die aus dieser Region stammen.

Robusta ist witterungsbeständiger, aber nicht für exzellente Qualität bekannt. Bei verschiedenen Mischungen spielt Robusta als besondere Zutat eine Rolle, um dem Kaffee mehr Komplexität und Stärke zu verleihen. Nespresso benutzt für seine Grands Crus 95 Prozent Arabica- und fünf Prozent Robusta-Bohnen. So wie ein Küchenchef ganz besondere Gewürze zur Verfeinerung der Geschmacksnote nimmt, verwenden die Nespresso-Kaffeeexperten sorgfältig ausgewählte Robusta-Bohnen. Aus diesem Grund hat Nespresso schon seit einiger Zeit nach Robustas von höchster Qualität gesucht. Wer könnte den hohen Anforderungen des Unternehmens besser entsprechen als Uganda – das Land, aus dem der Robusta kommt? Alexis Rodriguez, Experte für grünen Kaffee bei Nespresso, beschreibt den Geschmack des ugandischen Robusta nicht nur als stärker und intensiver als die meisten Robusta-Varietäten, sondern zeichnet sie dadurch aus, dass sie gemäß umweltverträglichen und nachhaltigen landwirtschaftlichen Methoden gewonnen werden. „Der Robusta, den wir in Uganda entdeckt haben, ist wirklich interessant“, sagt er. „Die Umweltbedingungen sorgen dort dafür, dass die Kaffee-

bohnen sich deutlich von denen anderer Länder unterscheiden.“ Bereits heute wird ugandischer Robusta meist in harmonischer Übereinstimmung mit den örtlichen Ökosystemen und den Bedürfnissen der einheimischen Bevölkerung angebaut. Viel Regen und wenige schädliche Insekten sind dafür verantwortlich, dass die Kaffeepflanzen weder künstliche Bewässerung noch Pestizide benötigen. In Uganda wird man ganz von selbst zum Biobauern.

In weiten Teilen des Landes kann Kaffee das ganze Jahr über angebaut werden. Auf ein und demselben Baum wachsen gleichzeitig Blüten und reife Kaffeeirschen – und das sichert den Bauern und Landarbeitern wiederum ein regelmäßiges Einkommen. Ein Bauer, der Nespresso-Lieferant werden will, muss auf seinem Land den Waldbestand erhalten und schattenspendende Bäume pflanzen. Ein potenzieller Lieferant ist die Kaweri-Kaffeeplantage, ein großes Stück Land im Bezirk Mubende, nördlich von Kampala, das im Besitz der Neumann Kaffee Gruppe ist. Laut Frank Bibby, dem mittlerweile im Ruhestand befindlichen Generaldirektor der Plantage, ist das langfristige Ziel dieser Pflanzung, mit nachhaltigen Methoden 5000 Tonnen Kaffee zu produzieren. „Immer mehr Röster verlangen nach Kaffee, der sowohl mit Respekt für die Bauern und ihre Familien als auch für die Umwelt hergestellt wird“, sagt Bibby. „Und das alles können wir nur garantieren, indem wir die Kontrolle über den Anbau übernehmen.“ Die Kaweri-Kaffeeplantage ist mit insgesamt 2512 Hektar Fläche eine der größten in Afrika und verfügt so über reichhaltige Möglichkeiten Umweltschutz effizient anzuwenden. Ein Fünftel der

Fläche wurde als Urwald belassen, in dem schwarze und weiße Kolumbusaffen sowie eine bunte Vogelwelt – zu der unter anderem der seltene Riesenturako gehört – leben. Die Plantage besitzt ihre eigenen Maschinen zur Kaffeeverarbeitung, die Kaffeehülsen und Wasser als Naturdünger für die Pflanzen wiederverwenden. Ein Großteil der Arbeit wird jedoch per Hand erledigt, um den Boden zu schonen; die Pflanzung beschäftigt etwa 1000 Menschen.

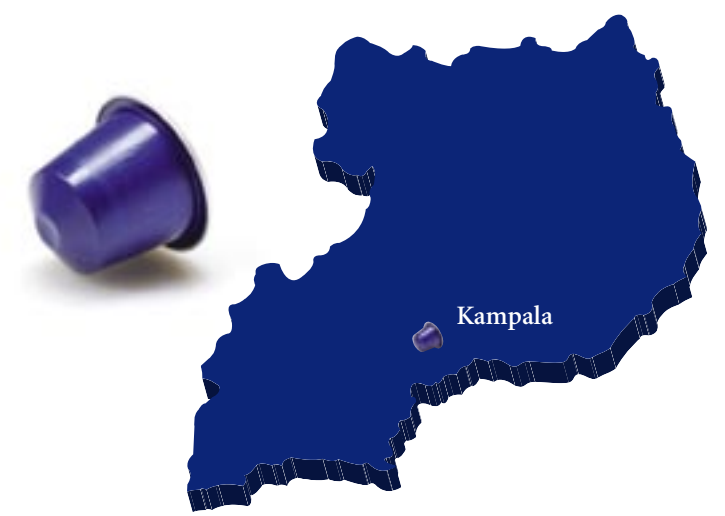
Erfreulicherweise gibt es auch etliche Gruppen, die bereits heute mit den Farmern an einer Verbesserung von Qualität und Nachhaltigkeit ihrer Produkte arbeiten und gern mit Nespresso kooperieren wollen. Jason Green ist Projektkoordinator der Kaweri Coffee Farmers Alliance, die 6000 Kleinbauern aus der Umgebung von Mityana – nur wenige Stunden von der Kaweri-Plantage entfernt – vertritt. Green berichtet, dass viele der Bauern in den 90er Jahren den Kaffeeanbau aufgaben, weil die Kaffeepreise zu tief gesunken waren, um ausreichend davon leben zu können. Doch es bedarf nur des richtigen Ansporns, um den Kaffeeanbau in der Gegend wiederzubeleben. Die Tatsache, dass Nespresso sich langfristig in dieser Region engagieren und eng mit den Farmern zusammenarbeiten will, ist laut Green von größter Wichtigkeit. „Man braucht einige Zeit, um die Anbaumethoden und die Nachhaltigkeit zu verbessern“, sagt er. „Dass Nespresso jetzt in unser Land gekommen ist, den Bauern den Markt eröffnet und zugleich Qualitätsverbesserungen verlangt, ist ein gutes Zeichen.“ Natürlich, so Green, wissen die Farmer auch die Premium-Preise zu schätzen, die Nespresso ihnen bietet.

Einer dieser ugandischen Farmer heißt Ignatius Mugerwa. Er besitzt 12.000 Quadratmeter Land und ernährt sich und seine Familie durch Viehzucht sowie den Anbau von Obst, Gemüse und Kaffee. Mugerwa erzählt darüber, wie seine Ausbildung als leitender Bauer für die Coffee Farmers Alliance in Kassanda auch dreißig anderen Bauern der Gegend hilft: „Sie freuen sich darüber. Dank der Ausbildung können sie verstehen, wie sie es richtig machen können.“ Die Alliance wird von internationalen Spendern finanziert, darunter auch der EU, die innerhalb von drei Jahren 1,8 Millionen Euro investierte. Langfristig will die Organisation 20.000 Bauern vertreten und wettbewerbsfähig werden. Die Kaffee-Exportfirma Ibero arbeitet indessen mit Hilfsorganisationen zusammen, um für 12.000 Bauern in den zentralugandischen Distrikten Masaka, Luwero und Kamuli ähnliche Ziele zu erreichen. Durch das Engagement in Uganda kann Nespresso seinen Kunden die Möglichkeit bieten, den einzigartigen Geschmack eines Gourmet-Robusta zu genießen, der unter perfekten Bedingungen und in Übereinstimmung mit der Kultur und Umwelt des Landes angebaut wird. Doch nicht nur Nespresso-Kunden werden von diesem Engagement profitieren – es wird einigen der ärmsten Bauern Afrikas auch echte Gewinne einbringen. ☕



Ibero-Mitarbeiter bei der Inspektion der Kaffeestauden und im Lagerhaus. Sorgfalt regiert jedes Stadium des Prozesses, von Pflanzung über Ernte und Sortierung bis zur Lagerung, damit ein Spitzenkaffee entstehen kann.

Special Club 2006* ENSIBUKO



Eine herausragende Mischung aus Bugisu-Arabica und ein Hauch des bodenständigen Robusta Kaweri, drückt die afrikanische Herkunft des Ensibuko im Geschmack aus: voll und weich zugleich, überraschend, mit Geschmacksnoten nach frischen und getrockneten Früchten. Der Name des diesjährigen Special Club stammt vom ugandischen Wort für „Ursprung“ und ist eine Hommage an das Land, wo alles anfing.

Die Straße, die aus Mbale hierher führt, schlängelt sich am Berg entlang und führt zwischen dem leuchtenden Grün von Bananenbäumen hoch hinauf, in eine Landschaft steiler Felswände, Urwälder und dazwischenliegender Bauerngehöfte. Das durchscheinende Wasser des Sipi-Flusses strömt den Berg hinab – unter anderem in drei spektakulären Wasserfällen – und gibt dem Boden die Nahrung, die er braucht.

Hier, an den Hängen des Mount Elgon, eines uralten Vulkans an der kenianischen Grenze, der einst der höchste Berg Afrikas gewesen sein soll, ist der Bugisu-Arabica zu Hause. Er ist nach dem Stamm benannt, der auf diesem Berg Landwirtschaft betreibt, und einer der besten „Washed Arabica“-Spezialkaffees der Welt. Nun ist er auch der wichtigste Bestandteil von Ensibuko, dem neuen Special Club. Uganda ist ein Land der Anfänge, ein Land der Seen und Urwälder, die Heimat der Nilquelle sowie das Ursprungsland des Robusta – und Ensibuko heißt hier „Ursprung“.

Die neue Nespresso-Varietät besteht zu fast 90 Prozent aus dem „Washed Arabica“ Bugisu, mit einem Hauch von ugandischem Robusta bester Qualität, der dem Kaffee mehr Komplexität verleiht. Obwohl die Arabica-Bohne erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts im Gebiet des Mount Elgon angebaut wird, genoss Bugisu bereits in den 60er Jahren einen guten Ruf unter Kaffeekennern. Die Höhenlage und die vom Viktoriasee und dem Indischen Ozean begünstigten Niederschläge garantieren der Region ein besonders mildes Klima; der Boden ist locker und vulkanisch. Die Bedingungen sind also ideal für den delikaten Geschmack und Wohlgeruch eines „Washed Arabica“. 3670 Farmen, meist Kleinbetriebe mit fünf- bis zehntausend Qua-

dratmetern Grundfläche, produzieren im Bugisu-Hochland bis zu 9000 Tonnen Kaffee im Jahr.

Der Kaffee wächst zwischen Bananen, Maniok und anderen Feldfrüchten. Viele der hier ansässigen Familien halten auch Kühe, Ziegen, Hühner und Kaninchen, die Nahrung und Naturdünger liefern. Diese traditionelle Kombination aus Ackerbau und Viehzucht schützt die Kaffeepflanze vor Krankheiten und Schädlingen, da sie den Boden gesund erhält und die Bauern zu Selbstversorgern macht, die kaum Chemikalien verwenden. Während der Erntezeit pflücken die Kaffeepflanzer die roten Kirschen, lassen sie in der Sonne trocknen und befördern sie dann mit Eseln, Fahrrädern oder auf dem Kopf getragenen Körben zum Verkauf. Der Bugisu-Kaffee wird bewertet; Bohnen der Qualitätsklasse AA zeichnen sich durch ihre hellgrüne Farbe und gleichmäßige Größe aus. Aus diesen Bohnen wird ein ausgewogener Kaffee mit angenehmem Körper und fruchtiger Note. Bei der Herstellung des Ensibuko Special Club wird der Bugisu mit einer kleinen Menge „Semi-washed“ Robusta gemischt, um ihn stärker zu machen und ihm eine Puffreis-Note hinzuzufügen, ohne dass der Kaffee dadurch bitterer schmeckt. Durch die „Semi-washed“-Aufbereitungsmethode erhält er auch einen Hauch mehr Säure und Fruchtigkeit; gleichzeitig wird dadurch die wenig wohlschmeckende Gummi-Note einiger Robusta-Sorten vermindert. Der verwendete Robusta ist von bester Qualität und stammt von der Kaweri-Plantage und diversen Kleinbauern im Westen Ugandas. Da Robusta-Kaffee aus dieser Gegend stammt, wächst er hier auch auf natürliche Weise in Übereinstimmung mit den lokalen Ökosystemen – und zeichnet sich durch seinen charakteristischen, kräftigen Geschmack aus.

* Der Special Club ist erhältlich, solange der Vorrat reicht.