

SWR2 Wissen

Vielfältige Kaffeesorten – Mehr als Arabica und Robusta

Von Andreas Langen

Sendung: Dienstag, 8. September 2020, 8:30 Uhr

Redaktion: Gábor Páal

Regie: Günter Maurer

Produktion: SWR 2020

Fast der gesamte Kaffee wird aus nur drei Hochleistungssorten gewonnen. Das ist riskant. Jetzt gibt es eine Bewegung für mehr Vielfalt. Selbst die Stuttgarter Wilhelma ist dabei.

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/swr2-wissen-podcast-102.xml>

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert.
Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIFT

Atmo: Rieselnde Kaffeebohnen

Björn Schäfer:

Es kann sein, wenn ein Erreger auftritt, der die häufigsten Kaffeevarietäten befällt, dass mit einem Schlag 80% der Weltproduktion zusammenbricht.

Sprecher:

Kaffee ist ein Musterbeispiel für Monokultur, fast die gesamte Welternte wird aus nur drei Hochleistungssorten gewonnen. Das ist riskant.

Ein Gegenmittel ist Vielfalt. Kaffee-Varietäten sind Unterarten, die sehr verschiedene Eigenschaften haben können. Das macht sie auch interessant mit Blick auf den Klimawandel.

Vor allem aber versprechen seltene Varietäten den Kaffee-Erzeugern einen Ausweg aus dem ruinösen Preisverfall der Massenware – einer der Gründe für die großen Fluchtbewegungen in Mittelamerika.

Ednilson Dutra:

Se non fosse Caffee Special, non era possibile sopravvivere....

Übersetzung:

Ohne Kaffee-Spezialitäten würde die Erlöse nicht reichen, um unsere Mitarbeiter und ihre Familien zu ernähren.

Ansage:

Vielfältige Kaffeesorten – Mehr als Arabica und Robusta. Von Andreas Langen.

Karin Müller:

(Atmo: Wasser spritzt) Aufdrehen, und dann geh ich ganz leicht mit dem Gießgerät über das Laub drüber, (lauter Spritzer) Na, da ist noch Luft drin g'wäse; soderle!

Sprecher:

Mitten in Stuttgart gedeiht eine Kaffeeplantage, und keine kleine. Hunderte sattgrüner Sträucher wachsen unter Glasdächern, vom kleinen Setzling bis zu meterhohen, baumartigen Exemplaren. Gärtnermeisterin Karin Müller weiß, was ihre Schützlinge schätzen.

Atmo: Wasser

Karin Müller:

Ne, und so geht man dann quasi einmal täglich grad bei Sonne drüber. (Wassergeraus) Das ist wie daheim, tut man ja auch ab und zu mal seine Grünpflanzen eventuell in'd Bad'wann g'schwind 'neistelle und ab dusche, so muss mer sich des vorstellen.

Sprecher:

Der Schauplatz dieser Kaffeedusche ist ein Gewächs-, genauer: ein Anzuchthaus der Wilhelma.

Karin Müller:

Und damit wir die Temperatur von mindestens 23 Grad haben, damit der Kaffeesamen keimt, haben wir hier eine Heizmatte angebracht.

Sprecher:

Die Wilhelma ist den meisten als Zoo bekannt, sie beherbergt aber auch einen botanischen Park mit etwa 8.500 Pflanzenarten. Darunter auch die tropische "Coffea".

Björn Schäfer:

(Atmo: draußen, Vogelgezwitscher) Begonnen hat das Ganze eigentlich mit Apfelbäumen.

Sprecher:

sagt Dr. Björn Schäfer, Leiter des Fachbereichs Botanik der Wilhelma, an einem warmen Samstagmittag. Schäfer sitzt auf einer Dachterrasse der Parkverwaltung, hinter ihm gleißen die Gewächshäuser in der Sonne.

Björn Schäfer:

Und zwar war die Wilhelma schon immer königlicher Hoflieferant für Obst, Gemüse. Da gab es Champignon- und Ananas-Zucht. Und wir haben 175 Jahre Jubiläum, und dann haben wir uns überlegt: Als Botanischer Garten sollten wir eigentlich auch für irgendeine alte Kulturpflanze Verantwortung übernehmen.

Sprecher:

Doch die Wilhelma liegt mitten in der Großstadt. Für Streuobstwiesen oder Weinberge wäre kein Platz – wohl aber gibt es hier 10.000 Quadratmeter unter Glas. So fiel die Wahl auf Kaffee. Zum einen hegt die Wilhelma schon lange Kaffeebäume in einem ihrer historischen Gewächshäuser. Zum anderen entfalten die Früchte der Coffea ihre publikumswirksame Farbenpracht meist im Februar – genau jene graue, flaue Zeit, in der Björn Schäfer gerne etwas mehr Besucher im botanischen Park sähe. Also startete er 2014 das Projekt "Internationale Erhaltungssammlung Kaffeearietäten". Die Entfernung zu den Ursprungsgebieten des Kaffees ist dabei ein Plus – die Stuttgarter Bestände sind stets in sicherer Quarantäne, wenn sich in den Tropen mal ein Schädling ausbreiten sollte. Und diese Gefahr ist real.

Björn Schäfer:

Es kann sein, wenn ein Erreger auftritt, der die häufigsten Kaffeearietäten befällt, dass mit einem Schlag 80% der Weltproduktion zusammenbricht. Bei den Bananen hatte man das in der Vergangenheit und genau das kann beim Kaffee passieren.

Sprecher:

Fast alle Bohnen, aus denen heute das Getränk Kaffee hergestellt wird, stammen von nur drei der ca. 120 Wildarten ab: Arabica, Canephora – meist Robusta genannt – und Liberica. Von diesen drei Pflanzensorten hängen die Existenzen von über hundert Millionen Menschen ab. Wenn das mal keine krisenanfällige Monokultur ist.

Björn Schäfer:

Und dann ist es eben ganz wichtig, dass wir in der Hinterhand solche Varietäten haben, auf die wir dann wieder zurückgreifen können.

Autor:

Der Botaniker will die Kulturpflanze Kaffee erst einmal besser verstehen. Denn vieles liegt im Dunkel. Begonnen hat die Nutzung des Kaffees wohl gegen Ende des ersten Jahrtausends in der ostafrikanischen Region Kaffa, heute Äthiopien. Von dort brachten Sklavenhändler den Kaffee im 14. Jahrhundert nach Arabien. Erst im 17. und 18. Jahrhundert importierten europäische Kolonialherren ihn nach Ostasien sowie nach Mittel- und Südamerika. Systematisch aufgezeichnet wurde bei diesen Selektions-, Kultivierungs- und Exportprozessen wenig. Die Verwandtschaftsverhältnisse der einzelnen Unterarten sind bis heute unklar. Schäfer lässt jede Varietät der Wilhelma-Sammlung deswegen genetisch untersuchen. Von zwei ostafrikanischen Proben verspricht er sich besonders viel.

Björn Schäfer:

Das Wertvollste, was wir im Moment im Bestand haben, (..) ist Saatgut von einer Klosteranlage auf dem Tana-See, und das Besondere daran ist, die Klosteranlage stammt aus dem 14. Jahrhundert und ist seitdem ununterbrochen von Mönchen bewirtschaftet.

Sprecher:

Parallel dazu bekam Björn Schäfer Proben von Wildsaatgut aus dem Kaffa-Gebirge, dem Ursprungsgebiet von Coffea. Das wird jetzt genetisch verglichen mit dem Material aus dem Klostergarten.

Björn Schäfer:

Und theoretisch könnten die Pflanzen aus dem Klostergarten die Ur-Ur-Ur-Ur-Ur-Großeltern sein von fast allen anderen Arabica-Varietäten, die es weltweit gibt.

Sprecher:

Dass er derartige Raritäten unter seine Fittiche nehmen kann, hat auch mit geglückter PR zu tun. Die Wilhelma hat ihre Kaffee- Erhaltungssammlung noch kurz vor dem Corona-Shutdown auf der internationalen Großmesse "InterGastr" präsentiert. Die grüne Oase zwischen haushohen, glitzernden Showbühnen der anderen Aussteller zog jede Menge Neugierige an.

Björn Schäfer:

(Atmo Messe) Sie werden sich wundern, wieviele Farmer tatsächlich hier sind, und unsere Zielgruppe sind die Farmer direkt. Das heißt, jeder Farmer weltweit, der nachhaltig produziert, kann seltene Varietäten bei uns in den Pool einbringen.

Sprecher:

Außerdem können die Plantagenbesitzer ihre Sorten tauschen und sich so für härtere Zeiten wappnen.

Björn Schäfer:

Wir haben jetzt ganz, ganz starke Klimaveränderungen. Und dann kann eben der Pflanze sagen: Okay, habt ihr bei euch im Pool irgendwas, wo andere schon Erfahrungen haben, die mit Frost oder mit Trockenheit oder mit Starkregen besser zurechtkommen. Und den Effekt haben wir jetzt auch hier schon tatsächlich auf der Messe, dass viele Plantagenbesitzer sich hier treffen und sich hier am Stand austauschen.

Sprecher:

Dabei zeigt sich immer wieder, dass die Bauern über ein Fachwissen verfügen, das nicht einmal gestandene Wissenschaftler haben.

Björn Schäfer:

Plötzlich kam einer von den Farmern mit leuchtenden Augen gerannt, und er war mindestens 10 bis 15 Meter vom Stand entfernt, und er hat gerufen: ‚Da steht meine Pflanze‘. Und jetzt muss man sich einfach vorstellen für einen Laien, eine Kaffee-Pflanze sieht aus wie die andere. Und wenn da nicht viele Beeren dranhängen – ich bin Wissenschaftler, ich habe wissenschaftliches Arbeiten gelernt, und ich traue mir nicht zu, unsere Varietäten alle zu unterscheiden. Da gehört ein immenses Fachwissen dazu. Und der Farmer hat – und das stimmt – seine Pflanze über die Entfernung erkannt, und es war tatsächlich das Exemplar, das auf seinen Hof dazu.

Sprecher:

Einer dieser Farmer ist Tomas Bruno Edelman-Toriello, dessen deutsche Vorfahren im 19. Jahrhundert nach Mexiko ausgewandert sind. Die Farm heißt bis heute nach der großen Hafenstadt, in der ihr Dampfer damals ablegte.

Tomas Bruno Edelman-Toriello:

La Finca Hamburgo a pertenecido ...

Übersetzung:

Die Finca Hamburgo ist seit etwa 130 Jahren im Besitz meiner Familie. Wenn wir als Produzenten von Kaffee entscheiden, eine neue Varietät anzubauen, versuchen wir sicherzugehen, dass diese auch gedeiht. Denn wir arbeiten mindestens 15 Jahre, normalerweise 20, manchmal 30 Jahre mit diesen Pflanzen. Das ist fast eine Ehe zwischen dem Hersteller und der Varietät.

Sprecher:

Bis eine neue Pflanze Früchte trägt, vergehen fünf Jahre. Eine solch langfristige Planung braucht Verlässlichkeit. Das geht fast nur in Familienstrukturen, meint der Farmer. Denn Varietäten erfordern ein Mehr an Aufwand und Pflege. Jede Unterart stellt andere Ansprüche an Boden, Mikroklima, Nährstoffe und Erntezeitpunkt. Auch Edelmanns Kollege Andrés Quintanilla aus El Salvador betont die enge Verbindung der Farmer-Familien mit den Früchten ihrer Arbeit, über Generationen hinweg.

Andrés Quintanilla:

When we send the coffee, it's not just ...

Übersetzung:

Unser Kaffee repräsentiert nicht nur mich, es geht auch um meinen Vater und meinen Großvater und meine Großmutter, das ist ein Erbe. Wir haben Kaffeesträucher, die meine Familie zu Beginn der Farm gepflanzt hat, im Jahr 1924. Es steckt also eine Menge Arbeit von einer Menge Leute in jeder einzelnen Tasse, die wir heute trinken.

Sprecher:

Persönliche Verantwortung von Farmern kann es aber nur geben, wenn sie als Produzenten auch erkennbar werden. Im Massenmarkt hinterlassen sie keine Spur. Den allergrößten Teil des Welthandels wickeln die Kaffeebörsen in New York und London ab. Die Nebenwirkungen sind Spekulationen und Preisschwankungen, unter denen vor allem die Anbauländer leiden. Was die dominierenden Marken an der Kaffeebörse kaufen, verarbeiten sie zu anonymen Mischungen – geerntet irgendwo auf der Welt. Der Kundschaft ist das gleichgültig, und der Industrie ist es recht. Sechs Marken beherrschen in Deutschland rund 85% des Marktes. Eine davon wollte vor ein paar Jahren Andrés Quintanilla als Lieferanten gewinnen, auf der InterGastr. Ihr Messestand war allerdings mit dem Foto einer Plantage geschmückt, auf der kein Kaffee wuchs, sondern Tee. Was soll's, mag man sich in der Werbeabteilung gedacht haben, welcher deutsche Kaffeetrinker kann das schon unterscheiden? Aufgrund solcher Erfahrungen steht die nicht-kommerzielle Varietäten-Sammlung der Stuttgarter Wilhelma nur einzelnen Kaffeebauern offen, und nicht den industriellen Unternehmen der Branche, wie Björn Schäfer erläutert:

Björn Schäfer:

Der Trend ging in den letzten Jahrzehnten immer in die Massenproduktion, wie überall in der Landwirtschaft. Das Problem haben Sie auch bei den ganzen Hochleistungs-Apfelsorten, die dann teilweise sogar mit Antibiotika behandelt werden müssen. Das heißt, es gibt sehr viele moderne Varietäten, die Riesen-Erträge bringen, die aber tatsächlich so anfällig sind, dass man ständig mit Insektiziden, mit Herbiziden arbeiten muss. Die alten Varietäten sind da aber ganz anders. Angenommen, ich habe eine alte Varietät, die keine Fungizide benötigt, dann muss ich natürlich auch keine Fungizide mehr kaufen. Bei den Farmern können wir uns darauf verlassen, dass die den Schatz erkennen und auch bewahren.

Sprecher:

Andrés Quintanilla ist seinen Vorfahren heute noch dankbar, dass sie nie die rabiaten Methoden der agrochemischen Ertragssteigerung angewandt haben.

Andrés Quintanilla:

These soils they had coffee for 94 years. If they ...

Übersetzung:

Die Böden auf unserer Farm bringen seit 94 Jahren Kaffee hervor. Wenn da jemand vor 30 oder 60 Jahren Glyphosat benutzt hätte, wären die Böden heute vergiftet, und

ich hätte meinen Beruf als Kaffeefarmer vermutlich nicht mehr. Wir kennen einfach die Langzeit-Effekte nicht, also lassen wir die Finger von Herbiziden.

Sprecher:

Fotos von Quintanillas Farm zeigen extrem dichte grüne Vegetation, die jeder Laie einfach für Urwald halten würde. Darin gedeihen um die 40 Kaffee-Varietäten, von denen jede eine etwas andere Nische im Ökosystem des tropischen Bergwaldes besiedelt.

Andrés Quintanill:

... Maragohipe, Tipica, Pacamara, Geishas, Surchimore, Catimores, Castilla, Marseillesa, Red and Yellow Icatu, Aramosa, Razamosa, Oerash, Catuai, Mocca, Java, Bourbon Tekisik, Pink Bourbon, Yellow Bourbon, Salmon Bourbon...

Autor:

Varietäten-Anbau bedeutet meist kleinteiligen Parzellen und Erhalt von komplexen Pflanzengemeinschaften. Das bestätigt die Agrarwissenschaftlerin Athena Birkenberg von der Uni Hohenheim.

Athena Birkenberg:

Man muss schon insgesamt das Management recht gut hinkriegen, das heißt die Schattensysteme. Es darf nicht zuviel Schatten sein, auch nicht zu wenig. Wenn es zu feucht ist, hat man halt sofort Probleme mit Pilzen und umgekehrt, wenn der Kaffeestrauch Stress hat, weil es zu heiß ist oder er Verbrennungen sogar hat, dann wirkt sich das auf die Qualität der Bohne aus. Je besser man das kontrollieren kann, ich sag mal klein-parzelliger ist, umso besser kann man natürlich diese Varietäten und die Qualität kontrollieren und managen.

Ednilson Dutra:

Trabalhamos...

Übersetzung:

Wir arbeiten mit der Natur und erzeugen organischen Kaffee.

Sprecher:

Ednilson Dutra ist Kaffeefarmer in Brasilien und betreibt mit seinem Bruder Walter einen Vorzeigebetrieb in der Provinz Minas da Mata. Wer Kaffee-Varietäten jenseits der Mainstream-Sorten kultiviert, tut auch etwas für die Umwelt, so Dutras Erfahrung. Etwa ein Drittel der Fläche besteht aus renaturierten Bachläufen und Waldstücken, die dem Wasserschutz dienen. Die Kaffee-Anbauflächen liegen in Höhen zwischen 600 und 1300 Metern auf teilweise ziemlich steilen Hängen. Hier muss alles von Hand getan werden. Massenproduktion ist also ohnehin unmöglich, die Dutras haben daher immer schon auf Qualität gesetzt und bauen Dutzende teils hochseltener Varietäten an.

Ednilson Dutra:

Para nos é mui importante ...

Übersetzung:

Für uns ist es sehr wichtig, im Einklang mit der Natur zu produzieren. Wir haben das Privileg, genug Wasser auf der Farm zu haben, viel Wald, also Bedingungen, die einen natürlichen Anbau begünstigen. Dadurch ist es einfacher für uns und wir benötigen keine agrotoxischen Mittel, keine Herbizide, nichts in der Art.

Sprecher:

Im strikten Sinn bio-zertifiziert ist das also nicht, wohl aber verzichten viele Anbieter von Varietäten-Kaffee von sich aus auf Spritzmittel. Auf der Farm von Andrés Quintanilla in El Salvador werden Herbizide ersetzt durch Handarbeit.

Andrés Quintanilla:

We try to do the most organic we can ...

Übersetzung:

Wir machen es so organisch wie möglich. Manchmal brauchen wir etwas Kunstdünger, aber keine Herbizide oder Insektizide. Stattdessen jäten wir drei Mal im Jahr das Unkraut.

Sprecher:

Der Boss ist sich nicht zu schade, selbst Hand anzulegen. Quintanilla zieht alle Stecklinge selbst – und das ist wörtlich zu verstehen: Zusammen mit seiner Mutter hat er im Laufe der Jahre jede einzelne Jungpflanze aus den kleinen Sandsäckchen gezogen, in denen sie anwachsen, die Wurzeln inspiziert und die zarten Exemplare ins Erdreich gesetzt. Auf einem Hektar gedeihen etwa 5.000 Stück. Für die 100 Hektar seiner Finca "La Buena Esperanza" kommen also Hunderttausende Handgriffe zusammen, nur beim Umtopfen. So entsteht wohl, was man Verwurzelung nennt.

Andrés Quintanilla:

It's definitely home, some ...

Übersetzung:

Es ist definitiv ein Zuhause. Einige der Arbeiter haben meine Windeln gewechselt, sie haben mir beigebracht, auf Bäume zu klettern. Für die werde ich immer der Bub sein, der mit ihren Kindern spielte oder mit ihren Neffen, die auf die Farm kamen.

Sprecher:

Wenn die Belegschaft so etwas ist wie die erweiterte Familie der Farmer, dann herrscht beidseitige Sorgfalt. Die Arbeiter verstehen sich auf die Genauigkeit, die vor allem bei der Ernte erforderlich ist; schon wenige schlechte Früchte würden große Chargen verderben. Die Farmer wiederum erwirtschaften mit den Varietäten genug, um die erforderliche Handarbeit gut zu entlohnen. Zur Erntezeit steigt die Zahl ihrer Beschäftigten im Schnitt um das Zehnfache.

Andrés Quintanilla:

By us having 40 varieties ...

Übersetzung:

Wir haben 40 Varietäten, das erfordert 40 verschiedene Arbeitsweisen. Man kann keinen hochwertigen Kaffee machen, wenn die Arbeiter keine angemessenen Lebensbedingungen haben. Unsere Leute arbeiten besser, weil sie keine Angst haben müssen, dass der nächste Regen durch ein Loch im Dach tropft. Sie können ihre Kinder ernähren und ausbilden, weil wir einen Bonus dafür zahlen, dass ihre Kinder zur Schule gehen.

Sprecher:

Doch die heile Welt der Farmen, die hochwertige Kaffee-Varietäten erzeugen, ist die Ausnahme in einem extrem harten Markt. Weltweit ist der allermeiste Kaffee billige Massenware, der Erlös deckt kaum die Herstellungskosten. Reichte in Lateinamerika vor zwei Generationen eine LKW-Ladung Rohkaffee noch, um einen neuen Lastwagen zu finanzieren, so kann man heute davon noch eine Tankfüllung bezahlen oder ein paar Jeans. Dieses Elend treibt die Leute weg, mit weit reichenden Folgen.

CN-TV CBC Radio Canada:

(Atmo Geschrei; TV-Sprecherin): We´ve seen, at the border, dramatic ...

Sprecher:

Seit Jahren ziehen Flüchtlingstrecks durch Mittelamerika nordwärts Richtung USA. Im November 2018 erreichten tausende Menschen aus den Kaffee-Anbauländern Honduras, El Salvador und Guatemala die US-Grenze.

Sprecher:

Ob wirklich Kaffeearbeiter dabei waren, ist nirgendwo exakt erfasst, aber Andres Quintanilla aus El Salvador ist sicher:

Andres Quintanilla:

I can tell you for a fact they are ...

Übersetzung:

El Salvador hat seit 2012 ungefähr 40.000 Arbeitsplätze im Kaffeesektor verloren, das ist die Hälfte der Branche. Ähnliches gilt für Mexico, Guatemala, Honduras. Die Leute gehen, weil sie zu Hause keine Optionen mehr haben.

Sprecher:

Doch es gibt Optionen. Eine ist, hochwertige Kaffee-Varietäten im Direkthandel zu vermarkten. Der Kilopreis ist ungefähr vergleichbar mit dem eines sehr guten Espresso; die höheren Gewinne kommen den Anbaugebieten zugute und gehen Hand in Hand mit höherer Qualität. So analysiert es auch die Agrarwissenschaftlerin Athena Birkenberg:

Athena Birkenberg:

Generell in der Landwirtschaft, so auch im Kaffee, ist das Problem, dass keine jungen Landwirte nachkommen. Niemand will die Arbeit machen, Kaffee ist extrem harte Arbeit. Aber was die Jungen dann begeistert ist, wenn sie sich mit dem Export und dem Direkt-Handel beschäftigen und erst mal dann ein Bewusstsein kriegen, wie

sie das vermarkten können und selber kontrollieren können und dadurch auch das Management verbessern können.

Sprecher:

Natürlich ist das Volumen des Direkthandels minimal, verglichen mit der Größe des gesamten Marktes. Außerdem ist die Macht der Gewohnheit immens. Kaffee ist zwar das beliebteste Getränk der Deutschen – mit 160 Litern pro Kopf im Jahr –, aber die meist getrunkene Marke hierzulande ist und bleibt die "Krönung" von Jacobs. Ungewohnte Aromen von Varietäten dürften für viele Kaffeetrinker kein Genuss sein, sondern eher eine Herausforderung.

Athena Birkenberg:

Weil das im Prinzip für viele Normalverbraucher nicht mehr Kaffee ist sozusagen. Meine Mutter zum Beispiel, die mag gerne so bitteren Kaffee wie viele, glaube ich, hier, der schmeckt dann sowas nicht.

Sprecher:

Dennoch ist Athena Birkenberg optimistisch, was die Zukunft von Varietäten-Kaffee angeht.

Athena Birkenberg:

Ich finde es insgesamt einen spannenden Sektor, der auch, wie ich das Gefühl habe, an Fahrt und Dynamik gewinnt, auch hier in Deutschland, zumindest was ich beobachten kann, und ich habe das Gefühl, da kommt so eine Kultur auf von kleinen Röstereien und von Konsumenten, die sich vermehrt dafür interessieren und sich da bilden wollen.

Sprecher:

Was zum Beispiel in dem Mannheimer Unternehmen Coffee Consulate möglich ist. Es bietet Schulungen, importiert und röstet Kaffee, beliefert die Gastronomie und kooperiert mit Universitäten. Inhaber Dr. Steffen Schwarz unterstützt die Wilhelma-Sammlung von Anfang an durch seine Kontakte zu Farmern in aller Welt. Vor Corona wollte er noch im Jahr 2020 die Stuttgarter Bestände auf rund 200 Varietäten aufstocken, eingesammelt bei Geschäftsreisen. Die Pandemie hat den Zeitplan verschoben – und die Bestände in seinem Mannheimer Kaffeelager anwachsen lassen.

Atmo: Lager

Sprecher:

Der angenehm kühle Raum im Untergeschoss – glatte Betonwände, Schwerlastregale voller Jutesäcke – ist durchzogen von einem überraschenden Aroma.

Steffen Schwarz:

Dieser Duft ist tatsächlich etwas, das man als Süße wahrnimmt, eine Gemüse-Süße, es wirkt erstmal komisch, aber es ist etwas, das wir kennen von Karotten, von grünen

Erbsen oder jungen, zarten Bohnen, und das zeigt eben die Qualität der Rohware, die man auch sehr deutlich und klar wahrnehmen kann.

Sprecher:

Erklärt Steffen Schwarz. Seine Grundidee: Kaffee als ähnlich komplexes Nahrungs- und Genussmittel zu begreifen wie Wein. Darum sind alle Säcke hier – und später auch die Verbrauchspackungen – mit allen Informationen beschriftet, die relevant sind für den Geschmack.

Steffen Schwarz:

Wir haben Informationen über die Farm, über das Feld, also die Parzelle, über die Höhe, über die angebaute Varietät, sprich die Rebsorte, und dann haben wir natürlich noch das Erntejahr. Dann sehen wir zum Beispiel das Processing, also die Aufbereitung. Das wäre beim Wein der Ausbau – ist der lieblich, ist er trocken, ist er halbtrocken. Das haben wir beim Kaffee auch. Es geht darum, wieviel Zucker bleibt drin, und wieviel Zucker lasse ich durch Mikro-Organismen abbauen, um daraus Säuren zu machen.

Sprecher:

Er hat die übliche Größe eines Kaffeesacks von knapp 70 Kilo verkleinern lassen auf ein Maß, das man noch halbwegs rückenverträglich heben kann. Steffen Schwarz hat als Arzt gearbeitet, bevor Kaffee sein Beruf wurde, er denkt weiterhin naturwissenschaftlich. Für einen Kaffeebaum, sagt er, macht es einen Unterschied, von welchen Bäumen er beschattet wird. Denn was die Schattenbäume abwerfen oder an Substanzen absondern, wird vom Kaffee aufgenommen.

Steffen Schwarz:

Das heißt, so ein Avocado-beschatteter Kaffee ist wirklich schön cremig, haben wir einen Zitrus- oder Koniferen-beschatteten Kaffee, haben wir erhöhte Säuren, die die Pflanze aufnimmt, um sich zu schützen gegen Fressfeinde; für uns natürlich ganz toll in so einem frischen, fruchtigen Filterkaffee, da schmeckt sie dann für uns noch viel leckerer.

Sprecher.:

Ob ein Kaffeegenussler den Unterschied zwischen Avocado- und Zitrus-Beschattung schmeckt? Wie auch immer, klangvolle Sorten-Bezeichnungen auf der Karte eines Cafés bedeuten noch nicht unbedingt Qualität. Andrés Quintanilla ist aber überzeugt: Wenn man den Kaffee in einer Bar trinkt, wo der Barista seinen Lieferanten in Übersee persönlich kennt, stehen die Chancen gut, hochwertige Varietäten in die Tasse zu bekommen.

Andres Quintanilla:

The baristas know exactly from ...

Übersetzung:

Die Baristas wissen genau, von welcher Parzelle ihr Kaffee kommt. Sie sagen mir: Heute kam jemand rein, der wollte diesen und jenen Geschmack, sagen wir, etwas Richtung Schokolade. Also gebe ich ihnen den Bourbon Tekesike von Tres Lomas, weil der genau die Aromen hat, die der Kunde möchte.

Sprecher:

Diese geschmackliche Feinabstimmung geht dann beim Importeur weiter. Direkt neben dem Lagerraum des Coffee Consulate in Mannheim bedient Ute Russdorf die computergesteuerte Röstmaschine. Sie kreiert aus den Varietäten, die die Farmer der Wilhelma-Sammlung anvertraut haben, eine Serie von Kaffees, die regionalen Berühmtheiten gewidmet sind, etwa Carl Benz, Götz von Berlichingen oder Liselotte von der Pfalz. Wie macht man das, einen Kaffee passend zu einer Persönlichkeit?

Ute Russdorf:

(Hintergrundatmo Maschine) Die Liselotte aus der Pfalz, das war eine Adelige aus dem 18. Jahrhundert, intellektuell und gebildet, und dann wurde man für ein Stück Land verheiratet. Da habe ich mir überlegt, das muss ein dramatischer Kaffee sein mit einem Hauch Bitterschokolade, also so ein bittersüßer Kaffee.

Sprecher:

Und Götz von Berlichingen?

Ute Russdorf:

(lacht) Tja, da musste man ja irgendwie das "Möge er mich am Arsch lecken" in der Tasse haben, da habe ich mir einen knackigen Canephora ausgesucht, mit ein bisschen Liberica, und das ist ein Nachmittagskaffee, wenn man recht müde ist, und nochmal auf die Beine kommen muss, dann würde ich den empfehlen.

Sprecher:

So könnte der rustikale Ritter dabei helfen, die Welt des Kaffees ein bisschen besser zu machen: Nachhaltig im Anbau, fair in der Entlohnung, kultiviert im Geschmack. Denn eins ist gewiss: Das Potential von Varietäten-Kaffee ist noch lange nicht ausgeschöpft. Björn Schäfer schaut auf die Gewächshäuser der Wilhelma und erlaubt sich einen schönen Traum.

Björn Schäfer:

Wir wissen gar nicht, wieviele Varietäten es wirklich noch gibt, die in irgendeinem Dorf in Afrika stehen, und die einfach noch keiner bisher beprobt oder beerntet hat. So dass dann im Zweifelsfall vielleicht auch das Dorf in Äthiopien davon profitiert; weil vielleicht ist dann irgendeine Verkostung, und genau die Varietät wird plötzlich als beste bewertet, und plötzlich kann das Dorf den Standard-Kaffee, den die schon immer hatten, zum zehnfachen Preis auf dem Weltmarkt verkaufen.
