

Original Food

# Kaffee aus dem Wald

**FREIBURG.** Es hört sich an wie bei einer Weinprobe, wenn Florian Hammerstein die besten Lagen seiner Produkte anpreist. Doch Kejakata, Kocha und Yeyibito sind keine Weinanbau- sondern Waldgebiete. Sie liegen auch nicht in einer Weingegend, sondern in Kaffa, einer Bergregion im Südwesten Äthiopiens. In den von der Abholzung bedrohten Regenwäldern wachsen auf 760.000 Hektar rund 6.000 Arabica-Sorten verstreut und wild im Wald. Früher rösteten und tranken die Bauern ihren Waldkaffee selbst und verkauften ihn höchstens auf dem örtlichen Markt. Seit 2004 vertreibt die Freiburger Original Food GmbH um Geschäftsführer Hammerstein den wilden Waldkaffee unter den Marken Kaffa und, für die exklusiven Lagen, Bonga Red Mountain. Seit der Ernte 2006/2007 ist er bio- und fairtrade-zertifiziert. Bei Feinkost Böhm und Feinkost Käfer gibt es die Kaffee-Spezialität, aber auch in Bio- und Weltläden in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Sternkoch Harald Wohlfahrt serviert die Bohnen aus zwei exklusiven Lagen zudem seinen Gästen in der Traube in Tonbach.

Doch Hammerstein geht es nicht nur darum, Kaffee-Liebhabern exquisiten Genuss zu ermöglichen. „Das Ziel ist, über den Kaffee eine nachhaltige Entwicklung für die Bevölkerung und die letzten Bergregenwälder in Gang zu setzen“, sagt er. Denn die Bewohner Kaffas holzten früher den Regenwald ab, um Landwirtschaft zu betreiben. Heute leben sie von den Früchten des Waldes. Inzwischen sind rund 6.700 Bauern in 26 Kooperativen zusammengeschlossen, über die sie den Kaffee vertreiben. Bis es soweit war, musste nicht nur eine Infrastruktur aufgebaut werden, die Bauern mussten auch lernen, die Bohnen schonend zu trocknen. Denn als Reiner Klingholz vom Verein „Geo schützt den Regenwald“ auf Hammerstein mit der Idee zukam, als Erster den wilden Waldkaffee zu vertreiben, waren die Bohnen nach europäischen Qualitätsmaßstäben sehr schlecht aufbereitet. Trotzdem war Hammerstein, der damals in Freiburg eine unter anderem auf Lebensmittel spezialisierte Beratungsfirma leitete, von der Idee begeistert. Inzwischen schmeckt der Kaffee nicht nur. In Kaffa ist auch ein integriertes Entwicklungshilfeprojekt entstanden. Finanziert und begleitet wurde und wird es mithilfe von Geo schützt den Regenwald, der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, der Deutschen Stiftung Weltbevölkerung und dem Naturschutzbund Deutschland. Seit einem Jahr steht die Region zudem als Unesco-Biosphärenreservat unter Schutz.

Die Original Food GmbH mit ihren acht Mitarbeitern, die Einkauf, Mischung, Röstung und Vertrieb des Kaffees organisieren, „hat seit Anfang des Jahres die Verlustzone hinter sich gelassen“, so Hammerstein. Davor finanzierte sie



Vom Wald in die Packung: In den Bergregenwäldern der äthiopischen Region Kaffa ernten die Bauern wilden Kaffee. Bei uns gibt es ihn in Feinkost-, Bio- und Weltläden zu kaufen.

sich mithilfe von Zuschüssen der fünf Gesellschafter. Die beiden größten sind Hammerstein sowie der Hamburger Unternehmer Hans Hermann Münchmeyer. Die Firma müsse sich zwar tragen, sie sei als soziales Unternehmen aber nicht auf Gewinnmaximierung ausgerichtet, betont Hammerstein.

Die Nachfrage nach dem Wildkaffee steigt gleichwohl: 2009 importierte Original Food 140 Tonnen Kaffee, vergangenes Jahr waren es 200 Tonnen. „Dieses Jahr bräuchten wir 250 Tonnen, mit Glück werden es 160 bis 180“, sagt Birgit Oppelt, die für Beschaffung und Produktion zuständig ist, und verweist auf die schlechte Ernte im vergangenen Jahr. Für die diesjährige Ernte rechnet sie wieder mit einem guten Ertrag. Ein Grund für die steigende Nachfrage ist die 2010 begonnene Belieferung für Café-Kapseln der Marke Martello, die weiter ausgebaut werden soll. Die Kapseln sind auch der Hauptgrund, warum Hammerstein mit einem Umsatzsprung von rund 1,5 Millionen Euro im vergangenen auf etwa 2,5 Millionen Euro in diesem Jahr rechnet.

Bis der Kaffee in den Handel kommt, wird er von Kaffa erst in die Hauptstadt Addis Abeba gebracht, wo er zum zweiten Mal sortiert und in Jutesäcke verpackt wird. Weiter geht es auf dem Landweg nach Dschibuti und dann mit dem Schiff nach Hamburg ins Rohlager. Von dort aus werden die Bohnen je nach Bedarf nach Straßburg zum Rösten gebracht und dann vom Freiburger Lager aus versendet. Dort lagern auch Schokolade aus Ecuador und Tee aus Nepal, die 15 beziehungsweise 5 Prozent des Umsatzes von Original Food ausmachen. Deren Umsatz soll zwar gesteigert werden, doch der Kaffee bleibt im Mittelpunkt. Mit den Bohnen aus Kaffa möchte Hammerstein „Qualitätsführer“ werden. Dieser Anspruch macht sich auch im Preis bemerkbar: 250 Gramm Kaffa kosten knapp 7 Euro, dieselbe Menge Bonga Red Mountain 8,50 Euro. *mæ*

