

Der Umwelttipp des Monats September 2021:



KAFFEE – Genuss für alle?

Gruppe „Faires Forum“ - Dr. Jürgen Maguhn 06.08.2021

Wussten Sie,

dass Kaffee nach Erdöl weltweit der wertmäßig zweitwichtigste Rohstoff ist? Nach Wasser ist er das am meisten konsumierte Getränk auf der Welt.

Die Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens wird als Ursprungsgebiet des Kaffees angenommen. Dort erhielt er auch seinen Namen „qahwe/Kawhe“, was im Arabischen so viel wie Lebenskraft und Stärke bedeutet.

Kaffee ist ein Produkt, in dem besonders viel Handarbeit steckt und das mit viel Sorgfalt angebaut, gepflückt und verarbeitet werden muss. Die Kaffeepflanzen wachsen besonders in tropischen Höhenlagen. Sie benötigen ausreichend Niederschlag sowie gute Bodenverhältnisse und vertragen weder Frost noch Dürre.

Der mit Abstand größte Kaffeeproduzent ist heute Brasilien, gefolgt von Vietnam, Kolumbien, Indonesien, Äthiopien, Honduras, Peru, Indien, Uganda und Guatemala.

95 % des Kaffees auf dem Weltmarkt werden als (grüner) Rohkaffee gehandelt. Das heißt, dass der Kaffee von den Erzeugerländern des Globalen Südens als Rohstoff exportiert wird. Die Veredelung durch das Rösten sowie das Verpacken finden fast ausschließlich in den Industrieländern statt, die auch die Hauptkonsumenten sind.

Wer produziert unseren Kaffee?

80 Prozent des Kaffees werden von geschätzt 25 Millionen Kleinbauernfamilien produziert, die weniger als 10 Hektar Land besitzen. Viele leben in abgelegenen Gegenden und verdienen oft weniger als 2 Dollar pro Tag. Die Einkünfte aus dem Kaffeeanbau reichen damit kaum zum Überleben. Vielfach leiden die Familien unter Armut und Hunger – Kinderarbeit und Migration in die Städte oder nach Europa sind die Folgen.

Ein zusätzliches Problem ist der Klimawandel; die Temperaturen steigen von Jahr zu Jahr. Damit schrumpfen die Erträge, weshalb Urwald gerodet wird, um die Anbauflächen zu vergrößern. Auch Schädlinge und Krankheiten breiten sich aus.

Kaffee als ehemaliges "Kolonialprodukt" macht die unfairen Bedingungen am Weltmarkt besonders deutlich und ist auch deshalb Pionier und am bekanntesten unter den Fairtrade-Produkten.

Fairtrade ist ein ganzheitliches Konzept, das Kleinbauernfamilien hilft, sich aus ihrer prekären Lage zu befreien.

Wie fair ist der "faire" Kaffeehandel?

Für Fairtrade-Kaffee erhalten die Kaffeebauern und -bäuerinnen einen garantierten Mindestpreis, der etwas über dem Weltmarktpreis liegt, sowie eine zusätzliche Prämie für Investitionen in soziale Projekte und in produktivitätssteigernde Maßnahmen. Nach wie vor liefern die Erzeuger*innen jedoch nur den Rohstoff, die Industrieländer sichern sich den größten Teil der Wertschöpfung.

Der derzeitige Weltmarktpreis für Rohkaffee liegt bei ca. **3 €/kg**, der Einzelhandelsverkaufspreis für gerösteten Kaffee bei uns je nach Qualität bei bis zu **30,- €/kg**.

Gibt es bessere Alternativen?

Besser, weil wirklich fair, ist ein Handel auf Augenhöhe. Das bedeutet, dass der Rohkaffee im Erzeugerland auch geröstet und verpackt wird und die Preisgestaltung zwischen Erzeuger*innen und Abnehmer*innen erfolgt.

Ein Beispiel dafür ist der GEPA-Kaffee „**Aprolma**“, der von einer Frauenkooperative in Honduras erzeugt wird (Stand 2018):

Für ein halbes Pfund (250 g) gerösteten Arabica-Kaffees (bio und fair) erzielt die Kooperative einen Preis von 1,87 € (Rohkaffee 1,16 € + Rösten 0,22 € + Verpacken 0,49 €).

Im Vergleich dazu wurde 2018 beim Export von 250 g kommerziellen Rohkaffees (Arabica) ein Preis von 0,68 € erzielt.

Damit verbleibt fast dreimal soviel Geld für fairen Bio-Röstkaffee im Erzeugerland als beim Export konventionellen, unverarbeiteten Rohkaffees.

Darüber hinaus werden durch diese Veredelung vor Ort qualifizierte Arbeitsplätze im Land geschaffen. Wenn diese Unternehmen dann auch noch in einheimischer Hand liegen, am besten in Form von Genossenschaften, sind wir einem wirklich fairen Handel schon ziemlich nahe.

Weitere Beispiele für im Ursprungsland geröstete und verpackte Cafés sind die Marken „**Fedecocagua**“ aus Guatemala, „**Flor de Jinotega**“ aus Nicaragua sowie „**Musasa**“ aus Ruanda, die vor allem in Weltläden erhältlich sind.



Fotos: © Café Chavalo

Solidarische Landwirtschaft auch international!

Inzwischen wird das Konzept der solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) auch auf den Kaffeehandel ausgeweitet. Dabei garantiert eine Gruppe von Konsument*innen den Erzeuger*innen die Abnahme ihrer gesamten Ernte zu einem fest vereinbarten Preis, so dass sie über ein gesichertes Einkommen, unabhängig von z. B. wetterabhängigen Ernteerträgen verfügen. Dieses Konzept hat in der europäischen Landwirtschaft bereits vielfältige Verbreitung gefunden. In Freising stellt der Weltladen dieses Konzept zurzeit für einen Kaffee aus der Kooperative Mirafior in Nicaragua vor.

Kaffee-Genuss für alle? Inzwischen gibt es verschiedene Wege eine gute Tasse Kaffee aus wirklich fairem Handel zu trinken und so mit Genuss zu einer gerechteren Welt beizutragen.