

05.05.2020 - 09:16 Uhr

## Fairer Kaffeegenuss aus dem Regenwald



**Am 9. Mai findet der Internationale Tag des Fairen Handels statt. Dieses Jahr mit besonderer Bedeutung, denn Solidarität ist gerade in der aktuellen Corona-Krise eine wichtige Stütze der Gesellschaft im Norden wie im Süden. Was partnerschaftliches Wirtschaften bewirken kann, zeigen wir am Beispiel der Kaffeebauern in Kaffa, im Südwesten Äthiopiens.**

Die Bergregenwälder im Südwesten Äthiopiens sind die Urheimat unseres heiss geliebten Arabica-Kaffees. Dort wächst noch heute wilder Kaffee in den entlegenen Waldgebieten. Doch dieser Naturschatz ist durch die zunehmende Abholzung in Gefahr. Sinkende Kaffeepreise und hohes Bevölkerungswachstum zwingen die Bauern den Wald mehr und mehr für Ackerland abzuholzen, um ihre Familien zu ernähren. Mit verheerenden Folgen für Mensch und Umwelt, ein Teufelskreis.

Seit 2005 wirkt ein innovatives Förderprojekt dem entgegen. Im Rahmen des Kaffa Waldschutzprojektes, einem Private-Public-Partnership, wurde den Bauern ein Markt für ihren wildwachsenden Kaffee erschlossen. Heute können über 9'000 Bauernfamilien mit dem Sammeln und dem Verkauf des Wildkaffees ein Einkommen erwirtschaften. Dies hat den schönen Nebeneffekt, dass die Bauern zum Wald, als unverzichtbare Einkommensquelle, Sorge tragen.

Was in jeder Tasse Kaffa Wildkaffee duftet, hat einen langen Weg hinter sich. Die reifen Kaffeekirschen werden von den Bauern von November bis Dezember im Wald gesammelt und auf mit Netzen bespannten Holzgestellen an der Sonne getrocknet. Das ist aufwendiger als die Nassaufbereitung von Kaffee, schont aber Wasserressourcen und Umwelt. Stolz liefern die Bauern ihre Kaffeenernte an die Kooperative und erhalten dafür einen angemessenen Preis. Dieser erlaubt ihnen, den Lebensunterhalt zu bestreiten. Meistens bleibt auch noch genug übrig, um nötige Investitionen z.B. Baumaterial für ein neues Haus, ein Blechdach oder einen Ochsen für die Ackerarbeit anzuschaffen.

"Der Aufbau eines soliden Marktes für den Wildkaffee stellte uns vor viele Herausforderungen auf der Beschaffungs- wie auf der Absatzseite. Wichtig ist, alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette einzubeziehen. Es reicht nicht, einfach fairen Kaffee einzukaufen. Für einen langfristigen Erfolg aller Beteiligten, gehören gemeinsames Engagement in Qualität, ökologischen Anbau und Verarbeitung sowie sozial verantwortungsvolles Handeln unabdingbar zusammen", erzählt Maria Müller Steiner, Inhaberin von Original Food in der Schweiz, welche seit 15 Jahren wilden Kaffee aus Kaffa importiert, röstet und vermarktet.

Sie ist stolz mit ihrem Schaffen einen Beitrag zur Entwicklung der Region Kaffa, in welcher heute über 100'000 Menschen indirekt vom Wildkaffeeengeschäft profitieren, beizutragen. "Fairer Handel beginnt mit gegenseitiger Wertschätzung", davon ist Maria Müller Steiner überzeugt und hofft, dass die aktuelle Krise zu einem Umdenken führt. Denn von Pandemien wie Corona sind alle Menschen weltweit betroffen. Es liegt in unserer Verantwortung zu verhindern, dass die ärmsten Menschen im Süden aufgrund von sozialer Ungleichheit und ungerechten Welthandelsstrukturen darunter noch stärker leiden.

*Original Food GmbH mit Sitz in Hergiswil/NW wurde 2005 gegründet und versteht sich als Social Entrepreneur. Neben dem Engagement im Ursprung fördert sie auch in der KaffaWerkstatt, der 2015 eröffneten, eigenen Rösterei in Kriens/Luzern, den*

bewussten Umgang mit Ressourcen, umweltverträgliche Produktions-, Verpackungs- und Logistikprozesse sowie soziales Engagement.

Zum Sortiment von Original Food gehört, neben Kaffa Wildkaffee, Rio Napo Schokolade aus Cacao Nacional aus dem Regenwald Ecuadors sowie Tees aus Nepal. Mit weiteren Produkten wie Gewürzen und Honig sollen zusätzliche Einkommensquellen für die Bauern im Ursprung geschaffen werden.

Bezugsquellen: Biofachgeschäfte, Reformhäuser, Delikatessengeschäfte wie Globus, Manor, etc. sowie über den eigenen online-Shop

Original Food GmbH  
Maria Müller Steiner  
Sonnenbühlweg 1  
CH-6010 Kriens  
office@originalfood.ch  
Tél. +41 41 630 14 01

#### Medieninhalte



Kleinbauern in Kaffa leben vom Wildkaffee (Foto Tilo Spreng)



Kaffee wird natürlich an der Sonne getrocknet, das schont die Wasserressourcen (Bild Original Food)



Gemeinsames Wirtschaften mit den Kaffeebauern (Bild Original Food)



Für Maria Müller Steiner ist Wildkaffee ein Herzensprojekt (Bild Tom Stocker)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067196/100847162> abgerufen werden.