

27.01.2023 – 09:00 Uhr

Naturnaher Chacra-Anbau schafft Einkommen für Kaffeefamilien



In den Nebelregewäldern der Provinz Moyobamba, im Norden Perus, produzieren 23 Kleinbauern der Cooperativa Sabores del Bosque Kaffee nach höchsten, ökologischen Standards. Ihre Kaffeesträucher wachsen in traditionellen Regenwaldgärten mit Mischkulturen, wie sie die indigenen Völker am Amazonas seit Generationen pflegen.

Der naturnahe Anbau in sogenannten Chacras (Chakra in Kichwa) bildet nicht nur die Lebensgrundlage der 23 Kaffeefamilien der Cooperativa Sabores del Bosque im Norden Perus, sondern trägt auch nachhaltig zum Erhalt des Regenwaldes und der Biodiversität bei. Die artenreichen Anbauflächen mit Kaffee, Yucca, Maniok, Bananen, Fruchtbäumen, etc. stabilisieren zudem den Wasserhaushalt und schützen den Boden vor Erosion.

Doch das war nicht immer so. Viele der Kaffeefamilien in der Region Moyobamba sind vor Jahren aus den Bergen zugezogen. Sie hatten wenig Erfahrung im Kaffeeanbau und der Ertrag war gering. Die Konsequenz: sie benötigten immer grössere Flächen für den Anbau, wofür Regenwald abgeholzt wurde. Bodenerosion, schlechte Kaffeequalität und immer weniger Ertrag waren die Folgen, ein Teufelskreis.

Das Agroforestry-Projekt, welches die peruanische NGO [Proasocio](#) vor 5 Jahren startete, hat zum Ziel, abgeholzte, brachliegende Waldflächen aufzuforsten und Kaffeequalität sowie Ertrag pro Hektare zu steigern. Dabei wird konsequent auf die traditionelle Anbauweise in Chacras gesetzt. Heute produzieren die 23 Kaffeefamilien von Sabores del Bosque nach biodynamischen Grundsätzen. Dabei werden Boden, Pflanzen, Tier und Mensch als Teil eines grossen Kreislaufes gesehen, in dem alle aufeinander angewiesen sind. «Dieses ganzheitliche Denken und Wirken wird von den KaffeeproduzentInnen tagtäglich aktiv gelebt», erklärt Maria Müller Steiner, Inhaberin von Original Food, die die Kaffeefamilien vor Ort besucht hat. Auf den Höfen leben Hühner, Kühe und Meerschweinchen. Der Mist wird zusammen mit den Kaffeeshalen und organischen Abfällen kompostiert und als Dünger in den Chacras ausgebracht. Die selbst hergestellten, biodynamischen Präparate verbessern die Bodenfruchtbarkeit und schützen die Kaffeesträucher vor Krankheiten wie z.B. Kaffeerost. So konnte der Ertrag in den letzten Jahren von 10 auf 20 Sack pro Hektare gesteigert werden. Das bringt den ProduzentInnen, auch dank der verbesserten Qualität, ein höheres Einkommen und reduziert den Landbedarf.

Mit Unterstützung der Firma Original Food GmbH konnte die Cooperativa Sabores del Bosque 2022 erstmals Rohkaffee in Demeter-Qualität exportieren. Dieser wird in der Kaffawerkstatt von Original Food in Kriens geröstet und ist unter der Marke «La Chacra» auf dem Schweizer Markt erhältlich.

Original Food mit Sitz in Hergiswil/NW wurde 2005 gegründet. Sie importiert, veredelt und vermarktet verantwortungsvoll erzeugte Kaffee-, Schokolade- und Tee-Spezialitäten auf dem Schweizer Markt. Dabei pflegt sie langfristige Partnerschaften mit

den ProduzentInnen in den Ursprungsländern und setzt sich zusammen mit ihnen für den Erhalt der natürlichen Ressourcen, insbesondere des Regenwaldes ein. Seit 2015 betreibt Original Food mit der Zweigniederlassung KaffaWerkstatt eine eigene Röstmanufaktur in Kriens/LU.

Original Food GmbH - KaffaWerkstatt | Sonnenbühlweg 1 | CH-6010 Kriens | www.originalfood.ch

Maria Müller Steiner - Inhaberin

E-Mail: maria.mueller@originalfood.ch

T +41 41 630 14 01 | M +41 79 686 41 52

Medieninhalte



Regenwaldgarten (Chacra) in Moyobamba/Peru Bild Original Food



Kaffeeproduzent Edilberto Diaz überwacht den Kaffee-Trocknungsprozess Bild: Original Food



Reife Kaffeekirschen aus Chacra-Anbau in Peru Bild: Original Food



La Chacra Sortiment Bild: Original Food

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067196/100901906> abgerufen werden.