

Auf den Spuren des Wandels im Land der Kaffee-Superlativen

Nachhaltigkeit in der Kaffeeproduktion verlangt vertieftes Wissen und höchstes Engagement. Auf der ständigen Suche nach Qualität erforschen wir als Rösterei dieses Wissen und dieses Engagement bei unseren Produzenten in den Ursprungsländern. Und nehmen Sie als Leserin und Leser mit auf unsere Kaffeereisen. Gemeinsam besuchen wir das Land der Kaffee-Superlativen: Brasilien.

Evelyne Rast und Adrian Gisler

Anfang des 18. Jahrhunderts haben die Portugiesen erstmals Kaffee nach Brasilien gebracht. Die Pflanze eroberte das grösste Land Südamerikas im Sturm. Grossgrundbesitzer begannen mit der industriellen Produktion von Kaffee. Auf grossen Plantagen wurde den Kaffeebauern und den Böden alles abverlangt. Brasilien ist seit 150 Jahren der weltweit grösste Kaffeeproduzent und -exporteur. Auf insgesamt 2,3 Millionen Hektaren Anbaufläche wird Kaffee angebaut. Der grösste Hafen Lateinamerikas zum Verschiffen des Rohkaffees befindet sich in Santos. Schwankungen oder Krisen während der Ernte in Brasilien haben direkten Einfluss auf den internationalen Markt und dessen Preise.

Tief verankertes Kaffeewissen

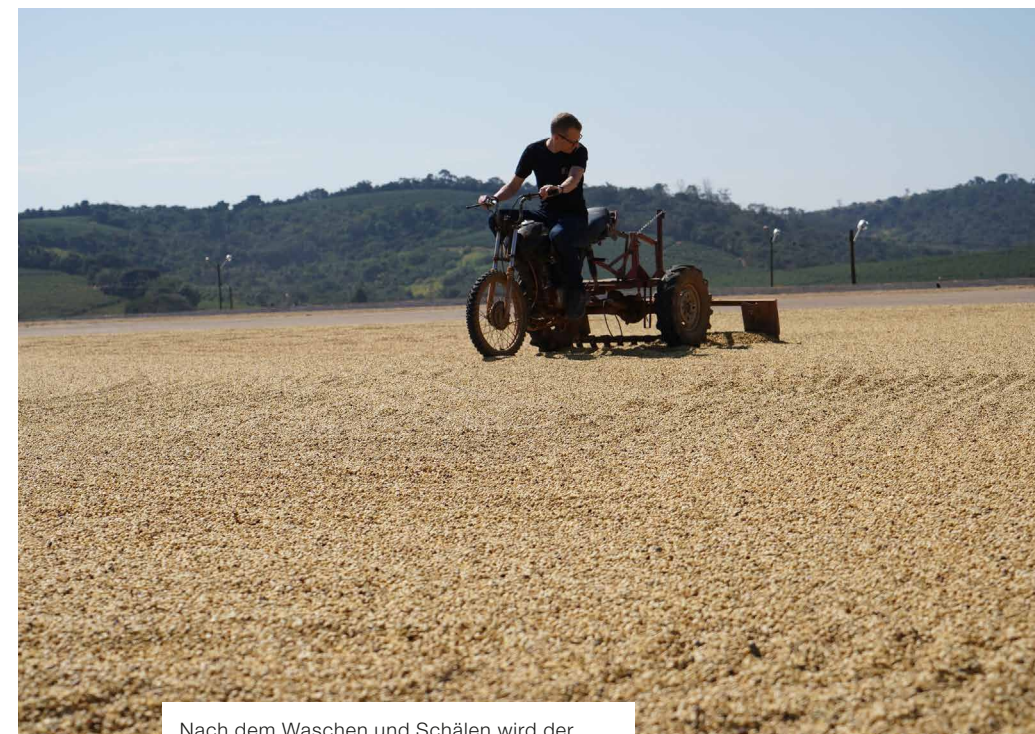
Brasilien ist weltweit das grösste Anbauggebiet von Kaffee. Die Kaffeebauern verfügen dank der langen Kaffeetradition über Generationen über ein enormes, tief verankertes Kaffeewissen. Dieses Wissen kann sich mit der zunehmenden Bedeutung von Nachhaltigkeit entfalten, äussert sich in der Produktion von komplexen Kaffees und zeigt sich in einer verstärkten Ausrichtung auf pure Qualität.

Innovative Kooperativen verschreiben sich der Nachhaltigkeit

Die Kaffeeproduktion in Brasilien befindet sich im Wandel. Zunehmend schliessen sich innovative Kaffeebauern zu Kooperativen zusammen und verschreiben sich der nachhaltigen Produktion und dem absoluten Qualitätsdenken. Dank unserer persönlichen Kontakte zu wegweisenden Kaffeeproduzenten können wir seit Jahren das steigende Bewusstsein für Nachhaltigkeit mitverfolgen und begleiten. Zum Beispiel in der Kooperative Sancoffee in Campo das Vertentes, in der Region Minas Gerais, etwa 200 Kilometer südlich von Belo Horizonte. Der Kooperative gehören auch die Fazenda Samambaia und Fazenda San Paulo an. Bereits seit zehn Jahren stehen wir im regelmässigen Austausch, mit gegenseitigen Besuchen, mit Konferenzen mit den produzierenden Bauern, mit vielen Gesprächen. Der persönliche Austausch ist zentral, um als Rösterei die Anliegen der Produzenten zu verstehen und als Produzenten unsere Ansprüche als Rösterei. So entwickeln wir ein gemeinsames Verständnis und ein gemeinsames Qualitätsbewusstsein.

Treibende Kraft für Kaffeequalität

Sancoffee wurde im Jahr 2000 von einer Gruppe von Kaffeebauern als Genossenschaft für Spezialitätenkaffee gegründet und ist seither die wichtigste treibende Kraft für Kaffeequalität und faire Produktions-



Nach dem Waschen und Schälen wird der Kaffee auf einem «Drying Patio» zum Trocknen ausgelegt: Adrian Gisler beim Natural Drying.



bedingungen in der Region. Die Kooperative investiert gemeinsam und farmübergreifend in den Ausbau von Sozial- und Naturschutzprojekten. So forstet Sancoffee auf ihren Plantagen ganz gezielt die Mischwälder auf und stellt die natürlichen Wasserquellen wieder her. Durch die Kompostierung des Kaffeekirschenfleisches wird zudem Stickstoff gebunden und bereits 2025 ein klimafreundlicher Anbau sichergestellt.

Das Hochplateau von Campo das Vertentes liegt auf einer Höhe von rund 1000 Metern über dem Meeresspiegel. Die Böden sind fruchtbar, die Region wasserreich. Die Landschaft ist hügelig, aber nicht steil. Durch die regelmässigen Niederschläge und die milden Temperaturen werden hier optimale Bedingungen für die Reifezyklus von Kaffee geboten. Die Kaffeeanbaumethoden der Kooperative Sancoffee sind äusserst fortschrittlich und konsequent nachhaltig. Der Kaffee wird sorgfältig geerntet und verarbeitet. Nach dem Waschen und Schälen werden die Kaffeekirschen zum Trocknen auf einer grossen betonierten Fläche, dem sogenannten «Drying Patio», ausgelegt. Diese Form der Aufbereitung heisst Natural Drying.

Nachhaltige Projekte stärken ganze Region

Durch das gelebte Miteinander in der Gemeinschaft gelingt eine stabile Kaffeeproduktion auf höchstem Qualitätslevel. Erfahrung, Know-how und Ressourcen

werden geteilt und zugänglich gemacht. Das führt dazu, dass die Farmen so trotz ihrer kleinen Grösse einen entsprechenden Mehrwert erhalten für die Qualität ihrer Ernte. Dadurch werden nicht nur nachhaltige Projekte auf den einzelnen Farmen gemeinsam realisiert, sondern auch die Region als Ganzes gestärkt.



Evelyne Rast.

Die Experten

Evelyne Rast und **Adrian Gisler** leiten zusammen mit Beatrice Rast die Rösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. Das inhabergeführte Familienunternehmen gewann 2022 zum zweiten Mal die Auszeichnung «Röster des Jahres».

www.rast.ch