

Wer verdient was am Kaffee?

Warum ein Kaffeebauer aus Äthiopien ein Luxusprodukt liefert und trotzdem arm bleibt – und fairer Kaffee noch nicht fair genug ist.

VON MARTINA HAHN

Auf der einen Hand balanciert Bedhaso Dembi den Korb, mit der anderen pflückt er die roten Kaffeekirschen. Seit mehr als zwei Jahrzehnten baut der 45-Jährige auf seiner Parzelle im Hochland Äthiopiens Arabica Kaffee an. Die Region auf über 1800 Metern gilt als die Wiege des Kaffees.

Einen winzigen Teil seiner Ernte röstet Dembi für sich und seine Familie über der Feuerstelle in seinem Lehmhaus. Das Gros der mühsam in Handarbeit gepflückten Kirschen liefert er an die Kaffee-Kooperative Oromia Coffee Farmers Union, kurz OCFU. Diese fermentiert, wäscht, schält, trocknet und sortiert die roten Kaffeekirschen nach Größe und Qualität. Sie verpackt und exportiert die danach hochwertigen grünen Arabica-Bohnen, den Rohkaffee, an Fairhandelsimporteure und Röster im Ausland. Dadurch landen Dembis Kaffeebohnen auch bei uns in Sachsen. Etwa als Kaffee „Oromia“ des Fairimporteurs El Puente oder als „Café Sidamo“ der Welt-Partner in den Weltläden. Es gibt sie auch



Kundin Iris Haubold im Dresdner Weltladen beim Aha-Café: „Ich kaufe fair erzeugten Kaffee, weil ich möchte, dass alle an der Lieferkette Beteiligten gut davon leben können. Mal kaufe ich ihn im Weltladen, mal im Supermarkt, schätze aber die Qualität der Waren im Weltladen und die Fachkompetenz der Verkäufer sehr. Ich bin bereit, mehr für fairen Kaffee zu bezahlen. Aber wäre er teurer als zehn Euro pro 250-Gramm, käme mein Budget an Grenzen.“

Foto: Matthias Rietschel

Anders einkaufen

EINE SERIE DER SÄCHSISCHEN ZEITUNG

als Kaffee-Mischung mit dem blau-grünen Fairtrade-Siegel im Supermarkt, Bioläden und Discounter.

Dembi profitiert in vielerlei Hinsicht davon, dass er mit anderen Kleinbauern die Kooperative Oromia gegründet hat und dass diese weltweit den Fairen Handel beliefert. Gemeinsam können sie ihre Kaffeebohnen besser vermarkten. Statt sich dem Preisdiktat von Zwischenhändlern des konventionellen Marktes zu beugen, kann die Oromia-Union direkt mit Fairhandelsimporteuren oder Röstereien einen besseren Preis verhandeln.

Von diesen Anbietern bekommt die Oromia-Union einen vertraglich garantierten Mindestpreis für den Rohkaffee, also die gewaschenen Arabica-Bohnen. Er liegt derzeit bei Fairtrade bei 1,40 US-Dollar – umgerechnet 1,26 Euro – pro amerikanischem Pfund (454 Gramm). Für Bio-Bohnen gibt es 27 Cent extra. Diesen Mindestpreis

bekommen die Kaffeekooperativen immer – unabhängig davon, ob der faire Kaffee später im Weltladen oder mit dem Fairtrade-Siegel bei Lidl verkauft wird. Manche Fair-Importeure zahlen je nach Qualität des Kaffees sogar mehr.

Den garantierten Mindestpreis bekommt die Oromia-Kooperative auch, wenn der Weltmarktpreis für Kaffee wie derzeit unter 1,40 US-Dollar pro Pfund liegt. Der Preis für Kaffee ist seit Jahren im Keller, weil zu viel Kaffee produziert und an der Börse kräftig mit Kaffee spekuliert wird. Würden die Kleinbauern der Oromia-Union den Kaffee zum Börsenwert auf dem konventionellen Markt verkaufen, bekämen sie derzeit rund ein Drittel weniger: momentan 84 Cent, weit unter den eigenen Produktionskosten.

Zusätzlich zum garantierten Mindestpreis bekommt die Oromia-Kooperative eine Fair-Trade-Prämie von umgerechnet 18 Cent. Diese Prämie bezahlen Verbraucher hierzulande mit jeder gekauften Packung fairem Kaffee mit. Steigt der Weltmarktpreis über den Mindestpreis, wird er trotzdem plus Prämien gezahlt. Wie die Prämie verwendet wird, entscheiden die Kooperativen-Mitglieder. Die Bauern aus Dembis Region haben davon eine Schule im Ort gebaut. Ihre Kinder müssen nun nicht mehr 42 Kilometer weit fahren.

Doch von den 25 Millionen Kleinbauernfamilien, die weltweit Kaffee anbauen, profitieren nur wenige wie Dembi vom Fairen Handel. Zwar trinken die Deutschen im Schnitt 164 Liter Kaffee pro Jahr. Aber nur jede 20. Tasse Kaffee wird fair erzeugt. Wie unfair das ist, zeigen Zahlen: Weltweit setzt die Kaffeewirtschaft Schätzungen zufolge jährlich 200 Milliarden US-Dollar um. Von den riesigen Erlösen der konventionellen Kaffeewirtschaft kommt nur ein Bruchteil bei den Kaffeebauern an. Liegt der Weltmarktpreis bei einem Euro pro Pfund Rohkaffee, verdienen die Kaffeebauern lediglich vier Cent pro Tasse. Zum Vergleich: Im Café in Dresden oder Chemnitz kostet diese Tasse Kaffee gerne mal zwei bis drei Euro. Kaffeebauern liefern zwar ein Luxusprodukt. „Doch an der Börse ist der Kaffeepreis auf ein Niveau gesunken, von dem die

Familien der Kaffeebauern nicht leben können“, sagt Manuel Blendin, Chef des Forums Fairer Handel.

Das Hauptproblem: Die Wertschöpfung findet woanders statt. Geröstet werden die grünen Bohnen in Industrieländern wie Deutschland, dem weltweit größten Exporteur von Röstkaffee. „Die stetig wachsenden Gewinne mit Kaffee hierzulande streichen die großen Röster und Händler wie Nestlé, Starbucks & Co ein“, kritisiert Blendin. „Bei ihnen ist die Wertschöpfung in den vergangenen 20 Jahren um 139 Prozent von 1,52 Milliarden Euro auf 3,63 Milliarden Euro pro Jahr gestiegen, während sie in den Produktionsländern um zehn Prozent gesunken ist.“

Das ist die wahre Krux vieler armer Länder: Sie liefern begehrte Rohstoffe, doch die Wertschöpfung findet woanders statt. Statt nur Rohkaffee zu exportieren, müsste Dembis Kooperative die Bohnen nicht nur schälen und trocknen, sondern auch selbst rösten, mahlen, verpacken und vertreiben. 60 Prozent mehr Umsatz bliebe dann bei den Erzeugern, haben Experten berechnet. Auch der Faire Handel hat hier Nachholbedarf. Vor Ort veredelt werden nur wenige fair erzeugte Kaffees – von der Gepa etwa der Kaffee „APROLMA“, von El Puente der „Cubita“ oder von der Leipziger Genossenschaft Café Chavalo der gleichnamige Kaffee aus Nicaragua. „Wir müssen den Kaffee bei uns im Land rösten“, ist etwa Getahun Gebrekidan von Fairtrade Africa überzeugt. „Sonst bleiben unsere Kaffeebauern arm.“

Die Barrieren hierfür sind hoch: Die Kaffeemarken des Nordens benötigen große Mengen Kaffee in gleichbleibender Menge und Qualität. Doch in Äthiopien fehlt es an Röstmaschinen und ausgebildeten Röstern. Zudem war die Wertschöpfung im Land lange verboten. Die äthiopische Regierung zog schnelle Devisen durch den Verkauf von Rohkaffee einer nachhaltigen wirtschaftlichen Entwicklung für Menschen wie Dembi vor.

Es reiche auch nicht, nur auf einen gerechteren Erntepreis und die Prämie zu schauen, sagen sowohl Anhänger als auch

Kritiker von Fair Trade. Auch Fair-Trade-Kaffeebauern verdienen noch immer zu wenig, kritisiert Fairtrade-Vertreter Gebrekidan. Dembi setzt mit Kaffee und Milch nicht mal 3000 Euro im Jahr um. Davon muss er seine Böden und Tiere pflegen, die 15 Kinder und drei Ehefrauen ernähren sowie Arbeiter und Erntehelfer bezahlen. „Um die Produktionskosten der Kaffeebauern zu decken, müsste der Preis für Rohkaffee doppelt so hoch sein“, sagt Gebrekidan.

Auch Konsumenten müssten für Kaffee tiefer in die Tasche greifen, fordert der US-Wissenschaftsprofessor Jeffrey Sachs: „Würden sie nur fünf Cent pro Tasse mehr bezahlen, könnten die Bauern doppelt so viel wie derzeit verdienen.“ Doch dazu sind die wenigsten Verbraucher bereit, befürchtet Jana Felber von der Dresdner F.A.I.R.E. eG. Sie beliefert Weltläden und Gastronomie in ganz Sachsen mit fair erzeugtem Kaffee zum Preis zwischen 7,30 und 16 Euro pro Pfund. „Würde fairer Kaffee einseitig teurer, wäre er auf dem Markt nicht mehr konkurrenzfähig“, glaubt Felber. „Dann hätte er gegen den Discounter-Billigkaffee für 2,99 Euro das Pfund noch weniger Chancen.“ Felber: „Nicht der faire Kaffee ist zu teuer, sondern der unfair erzeugte Ramschkaffee zu billig.“

■ Nächste Woche: Behörden sind oft schlechte Vorbilder.

Fair trinken

■ **Fair erzeugten Kaffee** gibt es u.a. von Gepa, WeltPartner, Ethiquable oder El Puente im Weltladen (alle Lieferanten unter www.weltladen.de) sowie bei Contigo und in DB-Zügen.

■ **Im Supermarkt** erkennt man ihn am blau-grünen Fairtrade-Siegel oder am Gepa- und Rapunzel-Label.

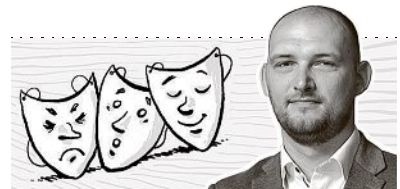
■ **Fair sind auch** der Dresdner und der Chemnitzer Stadtkaffee, der Frauenkirchen-Kaffee oder der klimaschonende „Segelkaffee“ Café Chavalo der gleichnamigen Leipziger Genossenschaft. Es gibt auch viele kleine Direct Trader wie mitka.de, cafe-libertad.de, coffeecircle.com oder bonaverde.com



Bedhaso Dembi, Kaffeebauer in Äthiopien: „Für meine Kaffeekirschen bekomme ich einen besseren Preis als meine Nachbarn, die nicht an faire Händler liefern.“ Foto: Hahn

Schock im Pflegeheim

Ein Besuch war für mich wie eine Zeitreise – irritierend und Respekt einflößend zugleich.



Mimik.Macht.Meinung.
VON ROBERT KÖRNER

Manche Themen hat man so lange nicht auf dem Schirm, bis man selbst betroffen ist. Diese Erfahrung musste ich am vergangenen Wochenende machen. Erst zum zweiten Mal besuchte ich ein Altenheim, da ein Familienmitglied seit Kurzen pflegebedürftig ist. Es wurde zum Sommerfest eingeladen. Danach war ich, gelinde formuliert, etwas irritiert. Die Schicksale, die Krankheitsbilder und der herannahende Tod, den man förmlich spürt, ließen mich nicht unberührt. Man nähert sich einem Mikrokosmos an, den man nur allzu gern blind vor sich herschiebt.

Aber der Reihe nach: Gut gelaunt machten wir uns auf den Weg. Alles war vorbereitet. Liebevoll eingerichtete Stände säumten den dekorierten Garten. Es gab Gebrülltes, Getränke und Gebackenes. Daneben wurde Selbstgebackenes verkauft, und es

bestand die Möglichkeit, in Erinnerungen zu schwelgen. So durften auch Fahrzeuge aus DDR-Zeiten nicht fehlen. Dazu liefen feinste Schlager aus den 60ern und 70ern.

Vor Ort traf es mich allerdings wie der Schlag! In Sachen Verfassung konnten die Bewohner des Pflegeheims nicht unterschiedlicher sein, was mich sehr mitnahm. Die Bandbreite reichte vom Pflegeendgrad bis zur äußerlich topfiten Omi – wobei Letztere die Ausnahme war. Irgendwie lag eine merkwürdige Energie in der Luft. Es war für mich wie eine Zeitreise, die man, noch im Saft stehend, gar nicht so richtig wahrhaben wollte. Meine Gedanken kreisten in wilden Schleifen: Was wird meiner

Familie widerfahren? Werden wir überhaupt so alt? Wie lange haben wir noch? Und ich kam immer zum selben Schluss: „Alt werden ist nichts für Feiglinge“, wie es Joachim Fuchsberger treffend formulierte. Hier fühlte ich, warum.

Angesichts meiner inneren Kämpfe war ich umso mehr vom Personal beeindruckt. Sie schufen ein wunderbares Miteinander. Die Pfleger machten den Unterschied. Nicht nur verbal, sondern vor allem durch ihre warmerzogene Körpersprache überzeugten sie mich. Die Mitarbeiter suchten in Gesprächen regelmäßig den Kontakt zu den Bewohnern in Form von Lächeln, Berührungen und offenen Körperhaltungen. Keine Hektik, keine gestressten Gesichter – und all das, obwohl offensichtlich eine immense Belastung auf den Mitarbeitern liegt. Ich war beeindruckt!

Man muss schon aus einem besonderen Holz geschnitzt sein, um diese Beschäftigung ausüben zu können. Am täglichen Zeitdruck, der permanenten Konfrontation mit Leid, Krankheit und Tod kann man auf Dauer zerbrechen, wenn man diese Tätig-

keit nicht mit Leidenschaft füllt. Der Pflegeberuf ist einer der ehrenwertesten Jobs, aber die finanzielle Wertschätzung, die fällt vergleichsweise mau aus. Angesichts des demografischen Wandels brauchen wir allerdings zwingend mehr dieser Menschen. Den Hebel dafür sehe ich momentan nur im Anheben der Gehälter. Nur ist das unrealistisch. Ein verpflichtender Bundesdienst im Stile der Wehrpflicht für Schulabgänger und Schulabgängerinnen wäre womöglich eine umsetzbare Lösung. Das könnte die hauptamtlichen Pflegekräfte tatsächlich entlasten.

Fakt ist, es muss etwas passieren. Es geht um Menschen, irgendwann auch um uns selbst und darum, wie wir die verbleibende Zeit im Alter so wertvoll wie möglich gestalten können. Wie auch immer, eines habe ich bei dem Besuch gelernt: Pflege kann nicht jeder. Und genau das verdient uneingeschränkter Respekt.

■ Robert Körner ist Kommunikationscoach aus Pirna. Er schult, mimische Signale zu entschlüsseln und Persönlichkeitstypen zu identifizieren. www.campuskoerner.de

Neue App warnt vor dicker Luft

Wie ist die Luft da draußen? Eine neue Gratis-App des Umweltbundesamtes (UBA) beantwortet diese Frage: Auf Basis der gemessenen Konzentrationen von Feinstaub, Stickstoffdioxid und Ozon erstellt die Software einen Index. Dieser stellt in fünf Stufen dar, wie es um die Luft am jeweiligen Ort bestellt ist – von sehr gut bis sehr schlecht. Im Menü „Informationen“ unter der Rubrik „Verhaltenstipps“ gibt es zu jeder Stufe jeweils kurze Hinweise, ob etwa der Grad der Luftverschmutzung womöglich gesundheitsschädlich ist. Ihre Daten erhält die für Android und iOS verfügbare App stündlich aktualisiert von über 400 Luftmessstationen bundesweit. Wer sich noch genauer informieren möchte, kann aufs Luftdatenportal des UBA zugreifen, das neu gestaltet und erweitert wurde. Dort kann man zum Beispiel checken, wie hoch an ausgewählten Tagen an einzelnen Messstationen die Konzentration eines bestimmten Luftschadstoffs ist oder war. (dpa)

www.sz-link.de/luftios; www.sz-link.de/luftandroid