

MITGLIEDERBEREICH

MITGLIEDERMAGAZIN JUNIA

ARCHIV JUNIA

[WAS MACHT KAFFEE NACHHALTIG?](#)

Interessiert mich die Bohne: Was macht Kaffee nachhaltig?



Nach Mineralwasser und Fruchtsaft gehört Kaffee zu den Lieblingsgetränken der Deutschen. Im Jahr 2022 betrug der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Deutschland rund 167 Liter, also ca. 450 ml am Tag.

Wecker: aus. Augen: auf. Kaffeemaschine: an. Gehört für Sie die Tasse Kaffee am Morgen dazu? Dann geht es Ihnen wie 26 Millionen Menschen hierzulande, für die es nicht bei einer Tasse bleibt: Im Jahr 2022 betrug der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Deutschland rund 167 Liter, also ca. 450 ml am Tag. Das macht Kaffee laut Datenportal Statista nach Mineralwasser und Fruchtsaft zum Lieblingsgetränk der Deutschen, bei den Heißgetränken ist er die unangefochtene Nummer Eins.

Von Saskia Bellem

Nehmen wir diesen beliebten Wachmacher genauer unter die Lupe: Kaffee ist kein heimisches Produkt. Der aufwändige Herstellungsprozess und lange Transportweg wirken sich auf die Umwelt und die Menschen entlang der Lieferkette aus. Letztere nimmt die soziale Nachhaltigkeit in den Blick. Und eine, die sich damit auskennt, ist Edith Gmeiner. Sie ist stellvertretende Leiterin der Abteilung Kommunikation bei Fairtrade Deutschland (vormals Transfair) in Köln, in dem der kfd-Bundesverband Mitglied ist.



Qualität geht über Geschmack und Duft hinaus. Dazu gehören für mich die Arbeitsbedingungen für Kleinbäuerinnen und -bauern und ihre Zusammenarbeit untereinander.

In Ländern des Globalen Südens wie Ruanda und Costa Rica besuchte sie Kooperativen, die für den fairen Handel produzieren, sprach dort mit Menschen, die Kaffee anbauen, ernten und verarbeiten. Fair gehandelt macht für Gmeiner einen großen Unterschied – in zweierlei Hinsicht: Qualität und Gerechtigkeit.

„Qualität geht über Geschmack und Duft hinaus. Dazu gehören für mich die Arbeitsbedingungen für Kleinbäuerinnen und -bauern und ihre Zusammenarbeit untereinander. Durch Fairtrade stärken sie sich gegenseitig bei Verträgen und Handeln, Export und

Professionalisierung.“

Nach Fairtrade-Prinzip – laut Gmeiner ein „Sicherheitsnetz nach unten“ – erhalten Kaffeekooperativen immer den Fairtrade-Mindestpreis. Liegt der Weltmarktpreis darüber, wird dieser bezahlt. Die Fairtrade-Prämie als zusätzlichen Aufschlag können Kooperativen in gemeinschaftlich festgelegte Maßnahmen investieren.

„Bio-Anbau gibt einen weiteren Zuschlag. Fair gehandelter Kaffee, den wir in Deutschland kaufen können, ist zu über 70 Prozent bio-zertifiziert. Das trägt zur Sicherung der Qualität der Böden und des Anbaus bei“, erklärt Gmeiner.

Der Faire Handel fördert somit indirekt die Biolandwirtschaft, einen Baustein im Kampf gegen die Klimakrise. Sie macht eine verlässliche Planung für Kleinbäuerinnen und -bauern immer wichtiger, denn Kaffeebäume sind anspruchsvoll: Schwankende Temperaturen mit großen Ausreißern nach oben oder unten vertragen sie ebenso wenig wie zu nasse oder zu trockene Witterung. Am wohlsten fühlen sie sich bei ca. 18 bis 25 Grad Celsius.

Diese Bedingungen bieten vor allem Länder im sogenannten Kaffeegürtel entlang des Äquators. Doch Hitzeperioden oder Starkregen gefährden die Ernte auch in traditionellen Anbauländern wie Brasilien. Ernteauffälle spüren Konsumenten durch steigende Preise im Geldbeutel, sie treffen aber besonders hart die Kleinbäuerinnen und -bauern. Sie besitzen oft nur wenige Bäume, von deren Ertrag und Qualität die ganze Familie abhängig ist.

Empfindlich ist Kaffee auch bei der Lagerung: Er mag es dunkel, trocken und kühl, am liebsten in einem Keramikgefäß im Schrank (nicht im Kühlschrank, dort zieht er Feuchtigkeit und Gerüche an). Ganze Bohnen behalten das Aroma länger als gemahlene, und selbst ein Vollautomat sollte stets nur mit der gerade benötigten Menge befüllt werden. Auch zur Vorratshaltung eignet Kaffee sich nicht, und lockt doch ein Schnäppchen, rät kaffeefibel.com zum Einfrieren.

Für ein so zartes Pflänzchen ist Wertschätzung eine wichtige Basis, vor allem mit Blick auf nachhaltigen Konsum: Was mir nahegeht, pflege und verwerte ich achtsamer. Doch die wenigsten von uns bekommen

jemals eine Kaffeekirsche zu Gesicht, geschweige denn einen ganzen Baum. Kaffee kommt in der Regel als rohe Bohnen nach Deutschland und wird erst hier geröstet, gemahlen und verpackt.

Kleine Röstereien bieten oft Spezialitätenkaffee an, kennen dessen Herkunft und beziehen ihn meist direkt von den Produzenten. Häufig kommt der Kaffee von Kleinbäuerinnen und -bauern, die auf hohem Niveau arbeiten und zu guten Preisen verkaufen können.

Womöglich erklärt dies den anhaltenden Erfolg kleiner Privatröstereien, die gerade in Großstädten stetig zunehmen. Viele erlauben einen Blick in die Rösttrommel und Kaffeemühle, bieten in angeschlossenen Cafés hauseigene Mischungen und Barista-Workshops. Dies ermöglicht einen anderen Bezug zum Produkt als der Griff ins Supermarktregal. Zwar sind längst nicht alle dieser Kaffees bio oder fair gehandelt – was im Umkehrschluss nicht heißen muss, dass sie „unfair“ sind, so Edith Gmeiner.



„Kleine Röstereien bieten oft Spezialitätenkaffee an, kennen dessen Herkunft und beziehen ihn meist direkt von den Produzenten. Häufig kommt der Kaffee von Kleinbäuerinnen und -bauern, die auf hohem Niveau arbeiten und zu guten Preisen verkaufen können. Dieser sogenannte Direct Trade – ‚direkter Handel‘ – ist selten zertifiziert.“

Ein „Sicherheitsnetz“ wie bei Fairtrade sei für kleine Röstereien nicht verpflichtend, so Gmeiner. Sie seien aber meist auskunftsfreudig, bei wem sie zu welchen Bedingungen einkaufen. „Eine Professionalisierung im Kaffeesektor ist zugleich eine Zukunftssicherung für den Kaffee von morgen.“

Von dieser Professionalisierung profitieren auch Frauen, die weltweit den Kaffeesektor erobern. Prominentes Beispiel ist der Fairtrade-

zertifizierte Spezialitätenkaffee Angelique's Finest aus Ruanda: Wenn Frauen ihren eigenen Kaffee anbauen und sich etwa in Frauenkomitees zusammenschließen, habe das einen Vorteil. „Indem sie eigenes Land bewirtschaften und zum Haushaltseinkommen beitragen, stärkt das die ganze Familie. Mehr Mitsprache und Engagement fördert Selbstwirksamkeit. Zudem investieren Frauen in der Regel gut, etwa in Kinder und Geschäftsmodelle. Leider sind Erbrecht und Heiratsrecht oft noch große Hürden“, so Edith Gmeiner.

Zum Glück überzeugen Erfolgsbeispiele und der Zusammenhalt in der Frauenkooperative immer mehr Kaffeebauern, Teile ihrer Felder an Frauen abzugeben. Denn ohne eigenes Land gibt es keine Mitgliedschaft oder Wahlrecht in einer Kooperative. Und nur so können Frauen ihre Interessen vertreten und Erfahrungen einbringen. Auch die kfd unterstützt seit vielen Jahren durch ihren biologischen Fairtrade-Kaffee „Fairstärkung“ Mädchen- und Frauenprogramme (zu beziehen über El Puente).

Fairer Handel, Bioanbau, Frauenrechte. Welche Kaffeesorte wir wählen, hat Einfluss auf Menschen. Und wie wir ihn trinken, Einfluss auf die Umwelt: Dass sich mit Thermosbechern für „to go“ und einem weiten Bogen um Alukapseln Müll vermeiden lässt, ist – Wortwitz – kalter Kaffee. Bei der Zubereitung zu Hause braucht ein Vollautomat mehr Strom als ein Wasserkocher zum Aufbrühen per Hand, wo jedoch meist ein Papierfilter zum Einsatz kommt.

Zuletzt lohnt ein Blick über den Rand der Kaffeetasse: Pflanzenmilch benötigt weniger Fläche und Wasser als Kuhmilch. Sie senkt den CO₂-Fußabdruck unserer Tasse ebenso wie Kaffee, der gar keiner ist: Lupinenkaffee wird aufgebraut wie Bohnenkaffee, ist aber weniger bitter und koffeinfrei. Die eiweißreiche Hülsenfrucht wächst gut in Deutschland und ist durch stickstoffbindende Wurzeln eine natürliche Bodenverbesserin, was Folgefrüchte freut. (Quelle: BFZE, utopia)

Nachhaltiger Kaffee hat somit viele Gesichter. Wie auch immer Sie Ihren Kaffee trinken: Genießen Sie ihn ganz bewusst. Das ist noch immer am nachhaltigsten.

STAND: 21.06.2024