



PERSÖNLICH GENOMMEN

{LOHNT SICH FAIRTRADE?}

VON BEATRICE RAST



Wer durchgängige Transparenz und hohe Qualität verlangt, muss letztlich auch bereit sein, mehr für Kaffee zu bezahlen.

Immer mehr Schweizer suchen beim Kaffee nach Qualität und Nachhaltigkeit. Doch lohnt sich das für einen Röster überhaupt? Eine spannende Frage, die wir Beatrice Rast von Rast Kaffee aus Ebikon gestellt haben.

Die Grundsätze der Nachhaltigkeit spielen in der Kaffeeproduktion eine immer entscheidendere Rolle. Der Trend geht deutlich weg von einer industriellen Massenproduktion hin zu einer sorgfältig gepflegten Spitzenqualität. Die Konsumenten sind in den vergangenen Jahren vermehrt zu Kaffeekennern geworden – nicht unähnlich dem Weingenuss. Sie verstehen es, ausgezeichneten Kaffee zu erkennen. Und sie verlangen danach. Im Heimgebrauch und in der Gastronomie. Gleichzeitig erleben wir den gesellschaftlichen Anspruch nach

mehr Nachhaltigkeit bei der Produktion von Lebensmitteln und im Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Allgemeinen. Immer mehr Menschen sind bereit, ihren eigenen Beitrag zu einer nachhaltigen Welt zu leisten. Als Kaffeeröster können wir einen Teil dazu beitragen, indem wir alle nötigen Informationen über Herkunft und Anbauweise bei den Produzenten einfordern und für die Kunden bereitstellen. Informationen, die für die Konsumenten immer wichtiger werden bei ihrem Kaufentscheid.

Doch gleichzeitig sind diese Informationen auch für uns Kaffeeröster wichtig. Denn damit wir unsere eigenen hohen Qualitätsansprüche erfüllen können, brauchen wir exakte und dokumentierte Angaben. Woher genau stammt der Kaffee, wie wird er angebaut, unter welchen Bedingungen arbeiten die Kaffeebauern? Durch Wissen und Transparenz steigern wir die Qualität des Kaffees vom Anbau über die Verarbeitung bis zum Endverbrauch. Wer mehr über seinen Kaffee aussagen kann, schafft auch eine noch höhere Qualität in der Tasse.

HEUTE HANDELN UND AN MORGEN DENKEN

Nachhaltigkeit kann nicht nur kurzfristig angestrebt werden, sondern benötigt einen langfristigen Horizont. Denn die Qualität muss nicht allein im Moment, sondern auch in Zukunft garantiert werden. Auch, weil nur bei ganzheitlicher, umweltbewusster Anbauweise eine langfristige Eindeckung von Kaffee gewährleistet werden kann. Und sie beginnt in den Ursprungsländern des Kaffees, endet aber nicht mit der Ernte des Kaffees, sondern muss die gesamte Wertschöpfungskette umfassen. Um Spitzenqualität in der Kaffeeproduktion zu erreichen und zu erhalten, gehen ökologische und soziale Verantwortung Hand in Hand. Über faire Einkaufspreise muss den Kaffee-Produzenten und ihren Mitarbeitenden ein gutes Einkommen ermöglicht werden. Der Preis für nachhaltig produzierten Kaffee muss so festgelegt werden, dass er über dem Weltmarktpreis liegt. Damit es sich für die Bauern rechnet, Kaffee sorgfältig und ökologisch anzubauen. Kaffee in bester, handverlesener Qualität. Nicht Kaffee als reines Massenprodukt. Wer durchgängige Transparenz und hohe Qualität verlangt, muss letztlich auch bereit sein, mehr für Kaffee zu bezahlen.

LANGFRISTIG ANGELEGTE, FAIRE GESCHÄFTSBEZIEHUNGEN

Nachhaltigkeits-Zertifikate sind Eckwerte für die Überprüfung der Einhaltung der geforderten Standards – und sollten für alle zugänglich gemacht werden. Auch für kleine Kaffeeplantagen ohne grosses Budget.

LÜCKENLOSE INFORMATIONSKETTE SORGT FÜR TRANSPARENZ

Zertifizierungen ersetzen für ambitionierte Röstereien die langjährigen, möglichst direkten Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten, vor allem aber die lückenlose Informationskette nicht. Wer von Farmen und Farmern einkauft, die er persönlich kennt, kann sich auch von der Anbauweise überzeugen und gegenüber den Konsumenten jederzeit für die hohe Qualität und die Produktionsbedingungen des Ursprungskaffees garantieren. Langfristig angelegte, transparente und faire Geschäftsbeziehungen zu den einzelnen Kaffeeproduzenten bilden darum die Grundlage für jene Transparenz in der Deklaration, die heute von den Konsumenten mehr und mehr gefordert wird.

QUALITÄT UND IMAGEGEWINN

Der Austausch zwischen Farmern und Röstern, aber auch Verbrauchern, bildet zudem die Grundlage zum zunehmenden Direct Trade, dem Direkthandel. Röstereien, die sich für eine nachhaltige und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Kaffeeproduzenten engagieren, profitieren einerseits von der ausgewiesenen Qualität ihres Kaffees und andererseits vom Imagegewinn bei den Kunden. In unserem Unternehmen, Rast Kaffee, streben wir beispielsweise immer den direkten Austausch mit den Produzenten an. Denn wir können voneinander lernen. Dieser Wissensaustausch ist uns wichtig. Nachhaltigkeit verlangt Wissen. Und Wissen verlangt Schulungen.

DIE FAZENDA DA LAGOA BEFINDET SICH RUND 200 KILOMETER SÜDWESTLICH VON BELO HORIZONTE. 1767 GEGRÜNDET, IST SIE EINE DER ÄLTESTEN FARMEN IN GANZ BRASILIEN. DIE FAZENDA VERFÜGT ÜBER EINE SCHULE UND EIN EIGENES HOSPITAL. DER KAFFEE HAT EINEN MILDEN DUFT, EINE LEICHTE SÄURE UND IST SÜSSLICH IM GESCHMACK MIT EINER LEICHTEN HONIGNOTE.



SORGFÄLTIG AUSGESUCHTES EINKAUFSDNETZWERK

Neben den persönlichen Beziehungen zu vielen Produzenten um den globalen Kaffeegürtel hält Rast Kaffee Kontakt zu Zwischenhändlern und Dienstleistern, die den umfassenden Informationsfluss sicherstellen und konsequent nachhaltig angebauten Rohkaffee im Sortiment haben. Damit den Kunden sortenreine Ursprungs- und Plantagenkaffees aus den besten Kaffeeanbaugebieten der Welt geboten werden können.

Wir kaufen dabei Spitzenkaffees erst ab mindestens 80 Qualitätspunkten, im Minimum also mit der Auszeichnung „Excellent“ auf dem Qualitätsbarometer der Specialty Coffee Association (SCA). Es werden nur hochstehende und überwiegend sorgfältig von Hand geerntete Bohnen verarbeitet, die nach dem Pflücken nochmals nachverlesen werden. Damit

«KOPI TONGKONAN», DER IM BERGLAND DER INDONESISCHEN INSEL SULAWESI ANGEBAUT WIRD, GILT ALS EINER DER SELTENSTEN KAFFEES DER WELT. DER KAFFEE WIRD LEDIGLICH VON ZEHN FAMILIEN DER TORAJA-VOLKSGRUPPE IN IHREN HAUSGÄRTEN AUF 1.700 METERN PRODUZIERT. DER GESCHMACK DES KOPI TONGKONAN IST EIN ERLEBNIS: VOLL, SCHOKOLADIG, KRÄFTIG IM KÖRPER, AROMEN VON NUSS UND KIRSCHEN SOWIE EIN PFEFFRIGER ABGANG MIT GROSSER FÜLLE.



verbunden ist die Garantie, ausschliesslich Bohnen mit idealem Reifegrad und damit exklusiven Premium- Kaffee zu verarbeiten.

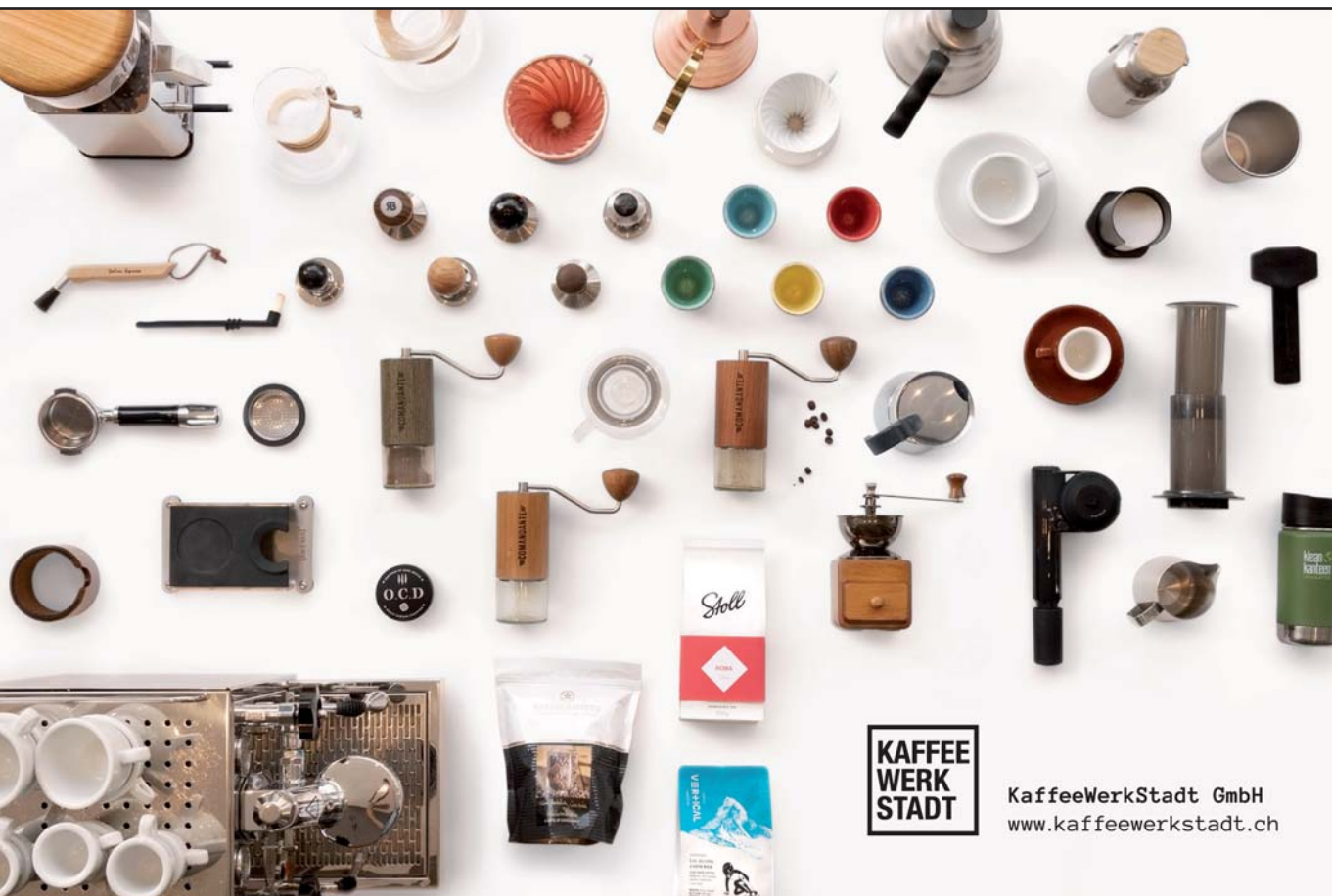
WER MEHR WEISS, BIETET BESSERE QUALITÄT

Nachhaltigkeit kann dann sichergestellt werden, wenn in der Kaffeeproduktion volle Transparenz von A bis Z herrscht. Wichtig ist, genau zu wissen, woher der Kaffee stammt, rückverfolgbar bis zur genauen Parzelle: Aufbereitung, Varietät, Ernte, Anbauhöhe, Bodenbeschaffenheit. Zu allen relevanten Kaffeedaten gehört auch die lückenlose Zusammensetzung der Mischungen. Dazu wird jede Bohne anhand eines eigens kreierten Röstprofils auf Trommelröstmaschinen schonend geröstet. Auf die individuellen Bedürfnisse unterschiedlicher Bohnen wird dadurch optimal eingegangen. Jede Charge wird mit dem Röstdatum versehen, dadurch garantieren wir jederzeit röstfrische Qualität.

Nur wer exakt weiss, wie der Kaffee angebaut und geerntet wird, kann höchste Qualität beim Rösten und zuletzt in der Tasse ermöglichen. Und kann präzise darüber Auskunft geben, von welcher Fazenda oder gar von welchem Feld der Kaffee stammt, wann er geerntet und verschifft wurde. Mit einer der wichtigsten Angaben erfolgt bei uns ganz zum Schluss: das Röstdatum. Denn damit kann die für den effektiven Kaffeegenuss so bedeutende Frische garantiert werden.



Die Autorin Beatrice Rast ist Mitglied der Geschäftsleitung der familieneigenen Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. www.rast.ch



**KAFFEE
WERK
STADT**

KaffeeWerkStadt GmbH
www.kaffeewerkstadt.ch