



Äthiopien: Geo-Kaffa-Projekt



Das Projekt Kaffa wurde 2003 von mehreren staatlichen und privaten Partnern aus der Entwicklungszusammenarbeit im Südwesten von Äthiopien gegründet. Neben der Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen stehen auch der Erhalt der Biodiversität von äthiopischem Kaffee und der Schutz des Regenwaldes im Blickpunkt der Anstrengungen. Ebenfalls beteiligt ist die gemeinnützige Organisation „GEO schützt des Regenwald e.V.“, die für jedes verkaufte Päckchen Wildkaffee eine Lizenzgebühr erhält, die für Entwicklungsprojekte im äthiopischen Hochland verwendet wird.

Schon immer wurden in der gleichnamigen Region Kaffa wild wachsende Kaffeebohnen geerntet, lange Zeit jedoch nur für den eigenen Gebrauch. Durch die Arbeit des Projekts wurde der Wildkaffee für den Export aufbereitet – 2003 erfolgte die erste Ausfuhr eines Containers. Der internationale Handel bedeutet für die Menschen in dieser Region eine zusätzliche Einkommensquelle, heute profitieren rund 50.000 Menschen direkt oder indirekt von der Arbeit der Organisation. Um die Belange des Regenwaldes stärker in den Fokus zu rücken und die Nachhaltigkeit der Region langfristig zu sichern wurde das erste UNESCO-Biosphärenreservat des Landes geschaffen. Dabei gehen der Schutz des Ökosystems und wirtschaftliche Aspekte Hand in Hand: die Arbeit des Reservats möchte aufzeigen, dass nachhaltiges, ökologisches und wirtschaftliches Handeln gemeinsam möglich sind.

Seit 2006/2007 trägt dieser hochwertige Wildkaffee das offizielle Biosiegel. Für die Einhaltung sozialer Richtlinien wie die Bezahlung fairer Preise sorgt ein unabhängig kontrolliertes Zertifikat für soziale Nachhaltigkeit und Fairen Handel. Durch langfristige Abnahmegarantien und die Bezahlung höherer Preise können größere Gewinne erzielt werden. Viele Kleinbauern haben diese Chance erkannt und kümmern sich heute bei der Ernte und bei der Erzeugung des Kaffees um den Schutz und die Belange des Regenwaldes, der ihre Einkommensquelle darstellt. Konkret heißt das: die Menschen dürfen weiterhin vom Sammeln des Wildkaffees und anderer Waldprodukte leben, verpflichten sich aber, die Abholzung einzuschränken und keine neuen Ackerflächen anzulegen.

Zu den weiteren Errungenschaften des Projekts zählen die Einrichtung einer Gesundheitsversorgung sowie die umfangreiche Aufklärungsarbeit zu Themen wie AIDS-Prävention, Familienplanung und Umweltbildung. Dadurch werden den Menschen die Zusammenhänge von unkontrolliertem Bevölkerungswachstum, Gesundheit und Entwicklung aufgezeigt und ein neues Bewusstsein für die Region geschaffen.



Die Region Kaffa gilt als Urheimat der Arabica-Kaffees. Bis heute reifen diese Bohnen im Südwesten Äthiopiens unverfälscht und wild im Regenwald – ohne Plantagenbau, ohne spezielle Behandlung. Dadurch entsteht eine Vielzahl natürlicher Aromen, die dank der traditionellen Weiterverarbeitung intensiv und vollmundig sind. Die Bohnen werden von Hand geerntet, an der Sonne getrocknet und anschließend geschält. Durch die Sonnentrocknung treten die unterschiedlichen Aromen besonders hervor. Die handverlesenen Kaffeebohnen verlassen das Land und werden in Hamburg in einem sehr schonenden Verfahren bei 200 Grad geröstet.

Herst.: Kaffa

Land: Äthiopien

Projektcode: 900