



«Nage jetz
usgrächnet
d'Beizer am
Hungertuech?»

WOSCH'S WÜSSE?
CHOUF ES ABO.

Bieler Tagblatt
Vollständig informiert.

BIEL 26.03.2021, 08:25

Mexikanischer Kaffee, der nach Europa segelt

Der Verein Teikei Coffee unterstützt die Produktion von fairem Kaffee aus Mexiko. Möglich ist dies dank einer Gemeinschaft, die den Kaffee vorfinanziert. Mit dabei sind auch Bielerinnen und Bieler.



Teikei-Vorstandsmitglied Christoph Walther mit einem Kaffeesack: "Vielleicht geben wir den Menschen so etwas zurück." Bild: Yann Staffelbach

Sarah Zurbuchen

WERBUNG



Dieser Tage befinden sich 20 Tonnen grüne Kaffeebohnen aus Mexiko auf dem Ozean. Die Bohnen werden nach Hamburg gesegelt, und zwei Tonnen werden Mitte Juli schliesslich in die Schweiz geliefert. Hier werden sie geröstet und weiter verteilt. Ein Teil der gerösteten Bohnen landet auch in Biel, wo fünf Parteien ihre Ration Kaffee abholen können. Sie haben den Kaffee im Abonnement gelöst und bezahlen das Produkt anhand eines Vertrags im Voraus bei den Bauern in den Bergen von Oaxaca. Dank dieser sogenannten Vertragslandwirtschaft soll der Kaffee fair, ökologisch und nachhaltig produziert werden können.

Teikei Coffee nennt sich das Projekt und wurde vor rund vier Jahren in Deutschland gegründet. Die Idee hat auch in der Schweiz Anhängerinnen und Anhänger gefunden. Christoph Walther hat dazu beigetragen, dass der Kaffee aus Mexiko auch nach Biel geliefert wird. Er ist Vorstandsmitglied bei Teikei Coffee Schweiz.

Gefährdete Existenzen

Der Bieler ist Drogist und Erwachsenenbildner. «Ich habe mich schon immer für Themen wie Nachhaltigkeit, die Transitionsbewegung und solidarische Vertragslandwirtschaft interessiert», sagt Christoph Walther. Dass ein Produkt, das wir im reichen Europa wie selbstverständlich zu einem günstigen Preis konsumieren, in den Herkunftsländern zu Armut und Elend führt, beschäftigt den 62-Jährigen. Denn die an Bauern gezahlten Preise für Kaffee reichen in vielen Fällen nicht aus, um die Lebenshaltungskosten zu decken (siehe Zweittext).

Teikei Coffee möchte hier ansetzen. Der Verein will Produzenten und Konsumentinnen mit langfristigen Abnahmeverträgen miteinander verbinden. Der Kaffee wird durch die Teikei-Gemeinschaft vorfinanziert, das gebe den Kaffeebäuerinnen und -bauern in Mexiko die nötige Sicherheit. «Damit können die Landwirte Investitionen tätigen und sind nicht der Fluktuation ausgeliefert.» Ausserdem hätten sie die Garantie, dass ihre Ernte auch abgenommen wird. «So wird Nähe geschaffen und es werden wirklich faire Preise gezahlt.» Und: Die Abnahme- und Ernterisiken lasten nicht alleine auf den Schultern der Kaffeeproduzierenden, sondern verteilen sich auf die ganze Gemeinschaft. Der Prozess wird vom Anbau über den Transport bis zum Rösten und Liefern von Freiwilligen begleitet.

Der Anbau

Das Teikei-Coffee-Netzwerk in Mexiko wird von zwei ortsansässigen Agronomen und einer Agronomin organisiert. Laut dem Verein konzentrieren sie sich auf die sozialen und ökonomischen Bedürfnisse der Kaffeebauern sowie auf ökologische und qualitative Aspekte des Anbaus. Der Kaffee wird in den Bergen von Oaxaca angepflanzt.

Der Transport

Einmal im Jahr wird die Kaffeeernte der Höfe mit der Avontuur, einem Zweimaster der Timbercoast-Reederei, auf einer zwölf Wochen dauernden Segeltour nach Hamburg transportiert. Der Transport mit dem Segelschiff soll eine umweltfreundliche Alternative zu den Frachtschiffen bieten. Da der Dreimaster auf der Hinfahrt nach Mexiko wenig Güter zu transportieren hat, muss Teikei derzeit noch den doppelten Frachtpreis für die Rückfahrt bezahlen. Walther: «Hier stellt sich die Frage, was Europa Lateinamerika an interessanten Produkten bieten könnte. Das wollen wir noch herausfinden.»

Nicht mehr ganz emissionsfrei geht es von Hamburg weiter in die Schweiz, und zwar per LKW. «Leider haben wir noch kein Bahnunternehmen gefunden, das bereit ist, solche kleinen Mengen zu transportieren», so Walther.

Das Rösten

Geröstet werden die grünen Bohnen schliesslich in den beiden Röstereien Adrianos in Bern und Hochstrasser in Luzern. Der Grund, warum die Bohnen nicht bereits in Mexiko geröstet werden, liegt in der Haltbarkeit. «Grüne Bohnen sind viel länger lagerbar», so Christoph Walther.

Auslieferung

Um die Lieferwege einzuschränken und Verpackungsmaterial zu sparen, wird der Kaffee per Post schliesslich an ein Depot geliefert. In Biel ist dies der Coworking-Space «Der Ort» an der Marktgasse 34. Betreiberin Christine Walser ist selbst Abonnentin des Teikei-Kaffees. Hier holen auch die anderen Mitglieder der Gemeinschaft viermal jährlich ihre Bohnen ab. Christine Walser: «Als Gemeinschaft profitieren wir doppelt. Einerseits teilen wir das Porto und vereinfachen die Organisation der ehrenamtlichen Mitarbeiter. Andererseits wollen wir zukünftig den gemeinschaftlichen Aspekt beleben, indem wir die Kultur des Kaffeetrinkens vermehrt zelebrieren.»

Etwas zurückgeben

Die zwei Tonnen, die heuer in die Schweiz geliefert werden, reichen aber noch lange nicht aus, um selbsttragend zu sein. Damit eine Bauernfamilie ein Jahr überleben kann, muss sie laut Teikei Coffee drei bis fünf Tonnen grüne Bohnen pro Jahr verkaufen. «Zwei Tonnen sind natürlich noch sehr wenig, aber wir befinden uns erst im Aufbau», so Walther.

Fertig gerösteter Teikei-Kaffee kostet pro Kilogramm 36 Franken. Das töne nach viel, aber Nespresso-Kaffee in Kapseln koste aufs Kilo ausgerechnet fast das Dreifache, relativiert Walther. Das Gemeinschaftsmodell funktioniert derzeit vor allem, weil sich viele Menschen freiwillig in Fronarbeit dafür einsetzen. So profitieren im Moment vor allem die Kaffeebauern von der Methode. Christoph Walther: «Wir haben diese Menschen sehr lange ausgebeutet, vielleicht geben wir ihnen jetzt einfach etwas zurück.»

STICHWÖRTER: Kaffee, Import, Geld, Schweiz, Mexiko, Getränk, Handel