Biodiversität über Kontinente verbinden Von der Westpfalz bis nach Vietnam

Foto: Nga und Jürgen Ott

Deutsche Kaffeerösterei und vietnamesische Kaffeefarm gehen Kooperation ein

Von Nga und Dr. Jürgen Ott

Die Herkunft des Rohkaffees ist für eine ökologisch arbeitende Rösterei von entscheidender Bedeutung. Wir wollten möglichst Bioqualität oder Fair Trade-Kaffee anbieten, mussten aber auch feststellen, dass sich gerade kleine Kaffeebauern wegen der hohen Kosten nicht zertifizieren lassen.

Gerade aber diese Kaffeeplantagen sind für uns ein guter und sinnvoller Partner, da sie auf ihren kleinen Farmen sogenannte „Microlots“ produzieren. Dies sind kleine Mengen von Kaffee mit einer ausgesuchten Qualität. Nur auf solchen Farmen können hohe Qualitätsstandards eingehalten werden – das schließt geschmackliche ein. Bei der Ernte, die hier zwei- bis dreimal während der Reifezeit der Kaffeekirschen erfolgt, werden nur die wirklich reifen per Hand geerntet. In industriellen Kaffeeplantagen erfolgt meist nur eine Ernte mit dem Vollernter, wobei neben den reifen auch die noch unreifen und die überreifen Kaffeekirschen geerntet werden. Dies hat zwangsläufig Auswirkungen auf die Qualität des Rohkaffees und damit auch auf den Preis.

Oben: Nga Ott und Herr Tư begutachten die zur Trocknung ausgelegten Kaffeekirschen. Unten: Mehrere Arten in der Kaffeeplantage – nicht nur ökologisch sinnvoll, auch eine Diversifizierung des Angebots der Farm

Oben: Kaffeeernte per Hand – zeitaufwendig, aber besonders qualitätsorientiert. Unten: Blühende Kaffeesträucher im Kaffee-Institut in Buon Ma Thuot - Alle Fotos, sofern nicht anders vermerkt: Nga und Jürgen Ott

Oben: Das Aussortieren der reifen Bohnen per Hand ist sehr zeitaufwändig - garantiert aber auch deren Qualität. Unten: Reife Kaffeekirschen

Während industrieller Rohkaffee auf dem Weltmarkt mit rund 1,50 Euro pro Kilo - 2019 waren es sogar nur 0,80 Euro - gehandelt wird, kostet der auf kleinen Farmen produzierte Rohkaffee bis zum 10-fachen, oft auch mehr. Aber nicht nur die Art der Ernte ist für die Kaffeequalität von Bedeutung, sondern auch die weitere Verarbeitung. So erfolgt die Trocknung der Kaffeekirschen schonend auf sogenannten „aufgeständerten Betten“, Rosten, auf denen die Sonne und die Umgebungsluft die Kaffeekirschen langsam trocknet. Um ganz spezielle Geschmacksnoten für die Bohnen in deren Innern zu erreichen, werden die Kaffeekirschen auf verschiedene Weise weiterverarbeitet, z.B. fermentiert, was ganz besondere Geschmacksnoten hervorbringt.

Um in Vietnam Kontakte zu Kaffeebauern auf lokaler Ebene, die auch unseren Zielen entsprechen, zu bekommen, knüpfte Nga Ott über die letzten Jahre verschiedene Kontakte zu kleineren Kaffeefarmen auf. Besonders hatte es uns der Kaffee der Aeroco-Farm von Herrn Le Dinh Tư und seiner Gattin Tư Anh bei Buon Ma Thuot im zentralen Hochland von Vietnam angetan. Vor Ort haben wir uns über deren Ansätze und Arbeitsweisen informiert. Als Mitglied der RainForestAlliance integriert Herr Tư als studierter Agraringenieur den Naturschutz- und Nachhaltigkeitsgedanken in die gesamte Konzeption seiner Farm.

Biologischer Kaffeeanbau

Obwohl erst 2018 übernommen, baute das Ehepaar die Farm in kurzer Zeit von einer konventionell bewirtschafteten zu einer biologisch wirtschaftenden Kaffeefarm um. So wurden Pestizide vollkommen verbannt, gedüngt wird rein organisch, der vorherige rein auf Kaffee angelegte Anbau wurde diversifiziert mit Obst-, Gemüse-, Nüsse- und Kakaoanbau. Daneben versucht Herr Tư auch, befreundete und benachbarte Kaffeefarmen von diesen Konzepten zu überzeugen und lässt sie an seinen Erfahrungen und Erkenntnissen uneigennützig teilhaben, ebenso wie Schulklassen und Studenten. Man kann ihn sicher als einen „Überzeugungstäter“ in Sachen Naturschutz und biologischer Wirtschaftsweise bezeichnen.

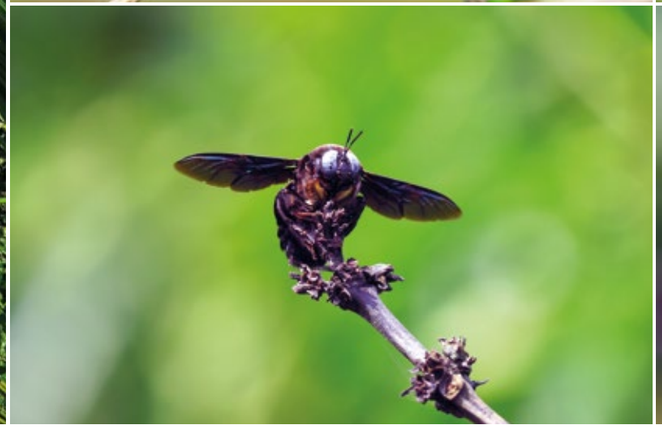
Was ist nun der Unterschied zwischen einer normalen Kaffeefarm und der von Herrn Tư? Bei einer normalen Farm werden die Kaffeesträucher in kleine Vertiefungen - zum Sammeln von Bewässerungswasser - gepflanzt und stehen dort sozusagen „alleine“ dar. Der Boden wird von jeglicher Vegetation befreit, damit die Sträucher keine Konkurrenz haben. Dieser typische Anbau ist aber weder nachhaltig, noch wirkt er sich positiv auf die Biodiversität aus.

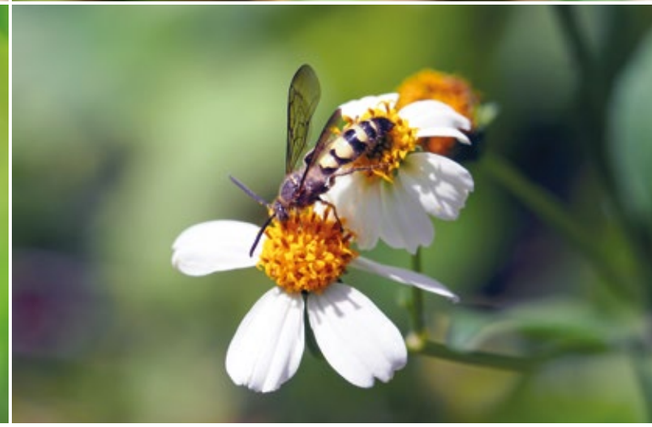
Ökologie in vier Ebenen

Anders bei dem von Herrn Tư praktizierten Abbau, bei dem man vier Ebenen unterscheiden kann. Zunächst darf auf dem Boden ein Teppich aus Blütenpflanzen wachsen. Über den Kaffeesträuchern kommt eine weitere Schicht aus Bananenbäumen und Pfefferpflanzen (rankend an verschiedenen Unterlagen, wie Holzpflöcken, Betonpfählen oder alten Bäumen). Darüber folgen in einer vierten Schicht Avocado-, Pomelo- oder Macadamia-Bäume oder auch Kassodenbäume (*Cassia siamea*).

Dies führt einerseits dazu, dass die Kaffeepflanzen als Halbschattenpflanzen viel bessere Wachstumsbedingungen haben und neben dem Kaffee noch weitere Früchte und Nüsse genutzt werden können. Dies bedeutet für die Bauern ein zusätzliches, regelmäßiges und „schnelles“ Einkommen, denn

Kaffeeplantage von Mr Tu' - Kaffeesträucher unter Bäumen und neben Altholz, Pfeffer etc. - Alle Fotos von Nga und Jürgen Ott





O.li.: *Orthetrum pruinosum* – der purpurrote Sumpffalke – eine Blaupfeilart und typischer Prädator im System, o.re.: Der Rotbraune Waldgeist (*Neurothemis fulvia*), auch sie frisst jede Menge an kleinen Insekten, u.li.: Eine Holzbienenart – sie ist als Bestäuber von Interesse und zeigt auch ökologisch wichtiges Totholz an, u.re.: Diese Wildbiene war an vielen Blütenpflanzen als Bestäuber zu finden

Kaffee benötigt mehrere Jahre, bis er für die Farmer ein beständiges und ausreichendes Einkommen erbringt.

Biodiversität fördern - Ökonomie und Naturschutz verbinden

Einige Bauern erzeugen zusätzlich noch Früchte, Gemüse, Nüsse und eigenen Honig. Hier lässt sich also Ökonomie und Naturschutz sehr gut verbinden. Durch die verschiedenen Straten - vertikale Schichtungen im Lebensraum - finden sich dort auch eine Vielzahl von Tieren, vor allem Insekten. Diese sind als Bestäuber oder als Regulatoren im System wichtig. So konnten wir in der Farm von Herrn Tu' bei Buon Ma Thuot in Zentralvietnam in verhältnismäßig kurzer Zeit neben zehn Libellenarten auch mindestens doppelt so viele Schmetterlingsarten – dabei auch typische Waldarten – feststellen, sowie auch diverse Wildbienen (auch Holzbienen, die auf Altholz schließen lassen), Heuschrecken, Sandlaufkäfer und auch unterschiedliche Spinnen.

Auch wenn die Libellen auf der Kaffeefarm nicht ihren kompletten Lebenszyklus durchlaufen, da sie von einem benachbarten See kommen, sagen ihnen die reichhaltigen Biotopstrukturen zu. Für die Stabilität des Agrar-Ökosystems sind sie als Prädatoren enorm wichtig, da sie Insektenkalamitäten, wie sie in intensiv bewirtschafteten Plantagen oft vorkommen, schon im Keim verhindern.

Auch die Schmetterlingsvielfalt war beeindruckend, nicht nur wegen der Artenzahl, sondern auch die Farben- und Formenvielfalt. Viele der Arten kommen dort nur vor, da es neben verschiedenen Blütenpflanzen als Nektarpflanzen eben auch Schatten und Halbschatten gibt, wo sie sich gerne ausruhen. Sie benötigen dieses Kleinklima und kommen in intensiv genutzten Farmen nicht vor.

Mit diesen Ansätzen soll es aber nicht getan sein. So will Herr Tu' auf seinem Gelände – vor kurzem hat er noch rund 4.000 qm hinzugekauft – weitere Möglichkeiten für die Ausbildung junger Kaffeefreunde schaffen und noch weitere Pflanzen auf seinem Gelände einbringen. Weiterhin soll neben dem für Vietnam typischen Robusta-Kaffee (Coffea canephora) verstärkt auch Arabica-Kaffee (Coffea arabica) angebaut werden, wobei auch hier verschiedene Linien mit unterschiedlichen Umweltansprüchen gepflanzt werden sollen.

Aufgrund dieser Umstände haben wir uns schnell entschlossen, mit der Farm von Herrn Tu' eine Kooperation einzugehen und mit dem Kauf seines Rohkaffees und seiner sonstigen Produkte auch seine Naturschutzbemühungen zu unterstützen. Eine Einladung zu uns hat er gerne angenommen und wird uns zusammen mit dem ein oder anderen gleich gesinnten Kollegen in diesem Jahr besuchen, um sich unterschiedliche Konzepte im hiesigen Öko-Anbau anzuschauen.

Mehr Informationen

Die „Dragon Bean Roastery – Trippstadter Kaffeerösterei“ ist eine im Jahr 2019 gegründete kleine Kaffeerösterei in Trippstadt in der Westpfalz. Die Kaffee-Rösterei setzt auf ökologisch/biologischen Anbau und auf Qualität statt auf Masse. Dazu gehört auch, den Rohkaffee in Bio-Qualität zu kaufen und einen direkten Kontakt zu den kooperierenden Kaffeebauern aufzubauen. Hierbei war es von großem Vorteil, dass Nga Ott gebürtige Vietnamesin ist. Der handwerklich geröstete Kaffee erfreut sich mittlerweile einer immer größeren Beliebtheit.

Alle Kaffeesorten können über den eigenen Shop bestellt werden: www.dragonbeanroastery.de

Fotos: Nga Ott

Nga Ott ist Vietnamesin, studierte Politik und Management an der Universität Hanoi mit dem Abschluss M.Sc. In Deutschland begann sie, sich mit Kaffee zu beschäftigen. An einer Spezialschule in Hanoi wurde Nga Ott gemeinsam mit ihrem Mann Dr. Jürgen Ott zum „Roast Master“ ausgebildet. Es folgten zahlreiche weitere Intensivierungskurse zur Kaffeeverarbeitung und Nga erlangte in Saigon im November 2022 auch den weltweit angesehenen Titel „Q-Grader“ (Befähigung zur Qualitätsbewertung von Kaffee) der Coffee Quality Institute.

Dr. Jürgen Ott ist Dipl.-Biologe, Geschäftsführer eines Umweltplanungsbüros, Mitglied und Wissenschaftlicher Beirat der Naturschutzinitiative e.V. (NI) und Lehrbeauftragter der Uni Landau. Die Rösterei ist anerkannter Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen und engagiert sich darüber hinaus auch für soziale Projekte wie z.B. Coronahilfen für Künstler, ein Naturkunde-Museum und in der Ukrainehilfe.