

KAFFEE SATZ

Aktuelles und Wissenswertes rund um das „schwarze Gold“

Ausgabe 19

Tanna „Vanuatu“ - der Südseetraum ist zurück

In enger Kooperation mit einem ehemals staatlichen, jetzt privatisierten Kaffee-Entwicklungsprogramm erzeugen 500 Kleinbauern auf etwa 400 Hektar Fläche einen Schattenkaffee.

Vermutlich brachten australische Sandelholzpflanzer die ersten Setzlinge um 1850 aus Neu-Kaledonien mit. Mehr als 130 Jahre später, mit der Staatsgründung von Vanuatu, begann man, unterstützt durch staatliche und internationale Hilfe, mit dem Aufbau einer Kaffeeplantage in Verbindung mit einem Kleinbauernprogramm. Kaffee sollte für den noch jungen Staat zu einem wichtigen wirtschaftlichen Standbein werden. Das Programm hatte zunächst Erfolg, kam aber Mitte der 1990er durch ungünstige Witterungsverhältnisse und Kaffeerostbefall zum Erliegen. Aufgrund fehlender Mittel zum Wiederaufbau wurde die staatliche Tanna Kaffee-Entwicklungsgesellschaft schließlich privatisiert.

Herzstück und Ausgangspunkt des neuen, 2004 begonnen „Tanna Coffee Development Programs“ ist die 400 ha große „Tanna Coffee Plantation“, in der mit krankheitsresistenten Arabica-Sorten die Qualität und Produktivität des kleinbäuerlichen Kaffeeanbaus deutlich gesteigert werden konnte. Für mehr als 500 Familien ist Kaffee heute praktisch die einzige Einkommensquelle auf der Vulkaninsel, auf der sich an-



sonsten nur in dezertem Umfang ein Vulkan-Tourismus entwickelt hat.

KAFFEEQUALITÄT

Rohkaffee:

Der Rohkaffee reflektiert die überwiegend dezentrale Verarbeitung: Trotz durchwegs sehr guter Verarbeitungsqualität ist das Bohnenbild, bedingt durch die Unterschiede im Aufbereitungs-, speziell Trocknungsprozess, farblich nicht ganz homogen. Die Catimor-Bohnen sind gut abgesiebt und auffallend groß, fast vom Format AA.

Röstkaffee:

Der Kaffee weist keine Bitterstoffe oder unangenehme Geschmacksnoten auf und ist bei mittlerem Körper ausgesprochen dezent in der Säure mit einem beeindruckend langen Abgang. Im Aroma überrascht er durch ein komplexes Muster von Tropenfrüchten und Nüssen – kein Wunder, wird er doch in Mischkulturen mit solchen angebaut. Nach dem Abkühlen kippen die nussigen Noten in eine intensive, dunkle Schokolade um.

NACHHALTIGKEIT

Ökonomie:

Tannas Kaffeebauern werden intensiv von den Mitarbeitern des Entwicklungsprogramms betreut. Jeder teilnehmende Bauer erhält



TANNA COFFEE

organically grown product of Vanuatu

Anbauregion:

Land: Vanuatu (Südpazifik)

Insel: Tanna (550km²)

Kooperative: INIK

Produktionsfläche: 400 ha

Anbauhöhe: 400m

Durchschnittstemperatur: 25°C

Niederschlag: 2.300 – 3.800mm

Varietät: Catimor

Bohnengröße: Screen 17

Erntemethode: hand picking

Aufbereitung: washed

Charakter:

Der Tanna ist ein in Geschmack und Aroma **sehr ausgefallener Kaffee:**

Von Natur aus einerseits **extrem säurearm** verfügt er andererseits über eine **Fülle** von im ersten Augenblick **überraschenden**, weil in dieser Form nur wenig bekannten **Geruchs- und Geschmacksstoffen.**

Auch wenn man nicht weiß, dass der Kaffee auf einer kleinen, dicht bewaldeten Südseeinsel produziert wird, ist man beim **ersten Einatmen** des frisch gemahlene Kaffee Mehls **sofort an Tropen und Urwald erinnert.** Diese Erinnerung bleibt durch den **fast endlosen Abgang** lange bewahrt.

Ein Südseetraum für geschmacksensible Kaffee-Gourmets.

Mario Felix Liebold



kostenlos Kaffeeseetzlinge und Schulungen, daneben freien Zugang zu 35 dezentralen Kaffeewaschanlagen, in denen die Bauern selbst ihre Ernte aufbereiten. Alternativ dazu ist die zentrale Verarbeitung in den zwei Anlagen von „Tanna Coffee“ möglich. Die Bauern haben also mehrere Optionen, sich im Wertschöpfungsprozess zu beteiligen und werden ständig ermutigt, selbst unternehmerisch zu arbeiten, was auch die Kosten von „Tanna Coffee“ als Unternehmen minimiert. Das ist bisweilen nicht einfach und hängt von der individuellen Einstellung der einzelnen Bauern ab. Derzeit profitieren, alle Familienmitglieder eingerechnet, 25 % der 25.000 Inselbewohner von der Kaffeevermarktung.



Ökologie:

Tanna ist trotz aktiven Vulkanismus eine weitgehend bewaldete Insel, die aber aufgrund ihres jungen geologischen Alters eine relativ geringe Artenvielfalt aufweist. Dennoch wird dem Wald aufgrund seiner Rolle in der melanesischen Schöpfungsge-

schichte, wo er dem schutzlos umherwandernden Menschen ersten Schutz bot, eine besondere Rolle beigemessen. Auch heute noch wird jegliche Pflanze als nutzbringend betrachtet und ist von spiritueller Bedeutung und Kraft.



Im Herzen der Insel sind noch weitgehend unberührte Urwaldgebiete erhalten geblieben, die als Jagdgründe und spirituelle Rückzugsorte dienen. Der Anbau von Kaffee erfolgt daher in naturnahen Agroforst-Systemen im Schatten von Stickstoff fixierenden Leguminosen zusammen mit einer Vielzahl anderer Nutzpflanzen wie Kokospalmen, Bananen, Feigen, Zitrusbäumen, Guave oder Rauschpfeffer oder solchen aus gemäßigten Breiten wie Maulbeere und Pfirsich.

Da die Vulkaninseln meist mehrere hundert Meter über den Meeresspiegel reichen, betreffen Auswirkungen durch einen klimabedingten Meeresspiegelanstieg weniger die Inseln selbst, als viel mehr die sie umgebenden artenreichen Korallen-

riffe. Für die Kaffeebauern stellen Klimaänderungen in Form sich häufender Trockenheiten und tropischer Wirbelstürme ein wachsendes Risiko dar. Schon heute überqueren jährlich drei bis fünf Zyklone die Inselgruppe.

Soziales:

Nicht ohne Grund führen die Bewohner Vanuatus die weltweite Rangliste der glücklichsten Menschen an. Ihnen gelingt es geradezu beispielhaft Tradition und Moderne in der eigenen Kultur zu verbinden und zu bewahren: ‚Kastom‘, so der Ausdruck in der Pj-dgin-Sprache, bezeichnet die durch mündliche Überlieferungen und Lehren vermittelten sozialen Konventionen und Bräuche. Auf Tanna fällt die Aufgabe der Vermittlung dieser



Traditionen den Dorfoberhäuptern zu. Die im Rahmen des „Coffee Development Programs“ vorgenommenen Interventionen beschränken sich auf die technische Unterstützung im Kaffeeanbau und die Organisation zu einer Kooperative.

