cooperación alemana
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Durchgeführt von
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Aus Abfall entsteht eine neue Einnahmequelle für Kaffeebauern

Kaffeekirschentee: ein Beispiel für innovative und nachhaltige Zusammenarbeit mit dem Privatsektor

Eine Maßnahme im Rahmen des Programms develoPPP.de

Es ist erst kurz nach Sonnenaufgang im Dörfchen Miguel Grau, als César Montes den Anruf mit der langerwarteten Nachricht erhält. „Alle Qualitätsprüfungen wurden bestanden, unsere vier Tonnen Kaffeekirschentee können nach Deutschland exportiert werden!“, erzählt César freudestrahlend seiner Mutter.

Die Genossenschaft Satinaki, deren Vizepräsident César ist, kann nun endlich den Lohn von drei Jahren harter Arbeit ernten. Drei Jahre hat es gedauert, die Produktion einer neuen Teesorte - dem Kaffeekirschentee - aufzubauen.

César Montes kommt aus Miguel Grau, einem kleinen Dorf im Herzen des Bergregenwaldes von Chanchamayo, einem Zentrum der peruanischen Kaffeeproduktion. Fast alle Einwohner des Dorfes, etwa siebzig Familien, sind im Kaffeeanbau tätig. In den siebziger Jahren zogen Césars Eltern aus den Anden nach Miguel Grau. Dort verwirklichten sie ihren Traum, eine eigene Kaffeeplantage zu bewirtschaften, um damit ihre Kinder zu versorgen. Mit ihnen kamen viele andere Familien aus den Anden.

Der Weg war steinig und die Kaffeebauern mussten viele Hindernisse überwinden. In Zeiten des Terrorismus gerieten die Kaffeeproduzenten zwischen die Fronten, viele wurden Opfer von Gewalt. Der Klimawandel mit immer stärkeren Schwankungen von Temperatur und Niederschlägen machten den Produzenten zunehmend zu schaffen. Wirtschaftlich am verheerendsten war der Befall der Plantage durch den Kaffeerostpilz, der 2013 zu einem siebzigprozentigen Einbruch in der Kaffeeproduktion der Region führte. „Viele Bauern verließen ihre Felder, um ihr Glück an anderen Orten zu versuchen, aber wir sind geblieben“, erinnert sich César.

Césars Eltern waren sich damals bewusst: um von der Kaffeeproduktion leben zu können, müssten sie tiefgreifende Veränderungen vornehmen. Da der Verkauf von konventionell produzierten Kaffeebohnen immer weniger Profit abwarf, entschieden sich die Kaffeebauern von Miguel Grau, auf ökologische Landwirtschaft zu setzen. Durch gemeinsame Anstrengungen gelang es ihnen, mit dem Export von Bio-Kaffee auf dem internationalen Markt höhere Preise zu erzielen.

Der Durchbruch kam aber erst 2016. Ein deutscher Abnehmer der Kaffeebauern erkannte das Potential eines neuen Getränkes, das in Europa noch ein Nischenprodukt war aber zunehmend beliebter wurde: Kaffeekirschentee. Hierbei handelt es sich um einen Tee, der aus dem getrockneten Fruchtfleisch und der Schale von hochwertigen Kaffeekirschen gebrüht wird. Das Getränk hat eine stimulierende Wirkung, sein Koffeingehalt ist jedoch geringer als der von Kaffee. Darüber hinaus ist es ein Antioxidationsmittel. Beide Eigenschaften machen den Tee zu einem vielversprechenden Getränk.

So kam es zum „Coffee Cherry Tea“-Projekt, eine Zusammenarbeit mit der Privatwirtschaft im Rahmen des Programms develoPPP.de[1]

„Am Anfang haben uns alle belächelt, weil Schale und Fruchtfleisch bis dahin nur als Abfälle gesehen wurden“, erklärt César.

Beides wurde früher einfach im Fluss entsorgt und verschmutzte die Umwelt. Heute ist der Abfall ein wertvoller Rohstoff, der weiterverarbeitet und als Bio-Tee exportiert wird . Eine wichtige Zusatzeinnahme für die Kaffeebauern.

1DevelopPP.de ist ein Programm, das gemeinsam mit der Privatwirtschaft für das Erreichen von entwicklungspolitischen Zielen arbeitet. Das Programm wird im Auftrag des Bundeministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) von der Deutschen Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH umgesetzt

César Montes, Vizepräsident der Genossenschaft Satinaki, kann nun den Lohn von drei Jahren harter Arbeit bei der Produktion vom Kaffeekirschentee ernten

Erntereife Kaffeekirschen (rechts), Getrocknete Kaffeefruchtschale (Mitte), Kaffeekirschentee-Verkostung (links).

Um das zu erreichen, mussten Familie Montes und die anderen Kaffeproduzenten einiges verändern. Ihre traditionelle Produktionsgemeinschaft musste formalisiert werden, die Kaffeeproduzent*innen gründeten die Genossenschaft „Cooperativa Agraria Cafetalera Industrial (CACI)“ Satinaki. Das Projekt der deutschen Entwicklungszusammenarbeit unterstützte diesen Prozess und bildete die Genossenschaftsmitglieder in unternehmerischen und finanzwirtschaftlichen Themen weiter.

2017 erreichten die Kaffeebauern erstmals die notwendige Produktionsmenge für den Export. Doch das Produkt bestand die Qualitätsprüfung nicht: einer der verwendeten Säcke enthielt Fruchtfleisch von Kaffeekirschen aus nicht-biologischem Anbau und verunreinigte die gesamte Ladung. „Es war wirklich schwierig, den Produzenten diese schlechte Nachricht zu vermitteln. Sie waren verärgert und demotiviert“, erklärt César.

Aber es war nicht alles verloren. Gemeinsam lernten die Kaffeebauern aus ihren Fehlern und entschieden sich für weitere Veränderungen. So verbesserten sie ihre operativen Prozesse, wie beispielsweise die Rückverfolgbarkeit von einzelnen Schalen. Mit Erfolg: im Jahr 2018 konnte CACI Satinaki die erste Ladung von 4 Tonnen organisch produziertem Kaffeekirschentee nach Deutschland exportieren.

Von der Saat bis zur Verpackung wird das Produktionsprotokoll jährlich mit Blick auf Biokriterien überprüft. Jedes Jahr kommen neue Anforderungen der deutschen Kunden hinzu. Der Wasserverbrauch soll schrittweise gesenkt, natürlicher Dünger verwendet und ein standardisiertes Trockensystem eingeführt werden. Die dafür ergriffenen Maßnahmen verbessern Produktivität und Qualität sowohl des Tees als auch des Kaffees.

So können die Kaffeebauern bessere Preise für beide Produkte erzielen. Die technische Unterstützung durch das Projektpersonal und die absolvierten Schulungen waren sehr nützlich.

Die Produzent*innen lernten, die für den Export notwendige Qualität sicherzustellen. „Dies ist nun das zweite Jahr in dem wir Kaffeekirschentee exportieren. Seit Beginn des Projekts sind unsere Einkünfte um 30 % gestiegen. In den Versammlungen unserer Genossenschaft sehen wir, dass die Zuversicht und auch das Lächeln zurückgekehrt ist. Unsere Anstrengungen haben sich gelohnt!“, erzählt César.

CACI Satinaki sind ein Beispiel, von dem andere Kaffeeanbaugebiete in Peru lernen können. Vertreter mehrerer Genossenschaften haben bei CACI Satinaki hospitiert, um Erfahrung in der Produktion von Bio-Tee zu sammeln.

„Heute sind wir auf diesem Gebiet Spezialisten für die gesamte Gegend. Mit unserer technischen Unterstützung hat die Genossenschaft Valle de Inkahuasi aus Cusco es geschafft, ihre erste Tonne Kaffeekirschentee zu exportieren“, berichtet César stolz.

Im Rahmen des Projekts wurde ein Produktionshandbuch veröffentlicht, in dem die Genossenschaft ihre Erfahrung mit den neuen Prozessen teilt. Ziel ist es, anderen Produzent*innen die Möglichkeit zu geben, auf nachhaltige Landwirtschaft umzustellen, um dadurch höhere Einkünfte zu erzielen und Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern.

Die Genossenschaft arbeitet auch weiterhin an neuen, innovativen Produkten aus anderen Teilen der Kaffeepflanze. So wurden dieses Jahr Marmelade aus Kaffeeschale und Kauknochen für Hunde aus Kaffeeholz hergestellt. Als Exportmärkte sollen neben Deutschland auch weitere europäische Länder erschlossen werden – sobald die EU den Kaffeekirschentee in die Novel Food-Liste aufgenommen hat.

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sitz der Gesellschaft in Bonn und Eschborn

Projekt Coffee Cherry Tea, Peru
Av. Los Incas N°172, Piso 6, San Isidro
T +51 (1) 441 2500 / 441 1454
www.giz.de

Autorin: Marina Rivero Reimers

Auflage: Cinthya Bao

Verantwortlich: Holger Treidel

Fotos: © GIZ/Diego Pérez

Stand: Februar 2020

Die GIZ ist für den Inhalt dieser Publikation verantwortlich.

Im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)