



AUF DEN SPUREN DES KAFFEEURSPRUNGS IN ÄTHIOPIEN



Beatrice und Evelyne haben sich im vergangenen Dezember auf die Spuren des Kaffeeursprungs in Äthiopien gemacht. Begleitet hat sie auf der Reise der Inhaber der Exportfirma "Kuru" und Nicholas Marcet von EFICO.

Die Reiseroute führte sie von Addis Abeba aus nach Hawasa, weiter ins Gebiet Sidamo. Dort haben sie verschiedene Produzenten besucht und dabei unter anderem eine Nassmühle besichtigt. Nach einem Besuch in Yirga Cheffe führte sie die Reise nach Ferro, wo sie eine Fairtrade-Kooperative und verschiedene Projekte der EFICO Stiftung besichtigt haben.

Nach einer Übernachtung in Yrgalem ging es zurück nach Addis Abeba wo ein Besuch einer Exportfirma, verbunden mit einer Kaffeedegustation, auf dem Programm stand bevor sie am nächsten Tag die Heimreise angetreten haben.

Die Äthiopier verfügen über eine langjährige und bedeutende Kaffeekultur und zelebrieren ihre eigene Kaffeetradition. Beeindruckt waren Beatrice und Evelyne besonders von den traditionellen Kaffezeremonien, welche die Äthiopier überall durchführen. Dabei wird der Kaffee frisch über dem Feuer geröstet bevor er aufgebrüht und verköstigt wird. "für so eine Zeremonie bringt man am besten etwas Zeit mit. Es braucht schon etwas Geduld, bis der Kaffee geröstet und für den Genuss in der Tasse bereit ist", schmunzelt Beatrice. "Kaffee heisst in Äthiopien übrigens 'Buna'.", ergänzt sie.

Eindrücklich war auch der Besuch einer Schule vor Ort fährt Evelyne fort: "Es ist spannend zu sehen, wie der Schulbetrieb in anderen Ländern und vorallem in anderen Kulturen organisiert ist." Besonders für die Kinder vor Ort waren die "exotischen" Schweizer überall eine Seltenheit und die Neugier war deswegen gross. Einige der Kinder begleitete die Gruppe fast überall hin.

Die Qualität von äthiopischem Kaffee ist sehr hoch. Bis zum Endergebnis ist es aber oft ein beschwerlicher Weg für die Kaffeebauern. So haben Sie mit der geringen Produktivität der Kaffeepflanzen zu kämpfen. Oft liegt dies daran, dass die Pflanzen sehr alt sind. Häufig sind die Farmen sehr klein, wodurch sie zu wenig Platz haben, um ihre Kaffeepflanzen zu erneuern. Die Vielfalt des Kaffees in Äthiopien ist enorm. So gibt es über 3000

verschiedene Varietäten. Etwa 50% des Endprodukts wird ins Ausland exportiert.

Natürlich kamen auch Degustationen einiger dieser zahlreichen Varietäten nicht zu kurz. In den verschiedenen Kaffeeanbaugebieten durften verschiedene Sorten degustiert werden. Wer ebenfalls gerne äthiopische Kaffees ausprobieren möchte, dem empfehlen wir den Sidamo, den Yirga Cheffe und den Limu. Alles hell geröstete Sorten, welche sich bestens für Filterkaffee oder Café Crème eignen.



KAFFEE AUS ÄTHIOPIEN

Äthiopien ist die Urheimat des Kaffees und begeistert mit einer riesigen Vielfalt an verschiedenen Arabica-Sorten. Kaffee aus Äthiopien zeichnet sich meist durch eine angenehme Fruchtsäure aus. Oftmals wächst der Kaffee noch wild in den äthiopischen Bergwäldern und entfaltet dort seinen aromatischen Geschmack.

WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN