

# Großer & Kleiner Brauner, Verlängerter, Melange, Einspänner,

Früher lebten Kaffeetrinker gefährlich. Im 18. Jahrhundert riskierten Genießer Stockschläge, denn der Kaffee galt als "undeutsches Getränk", weil er den heimischen Brauereien Verluste bescherte.



Wer heute dem braunen Trank zuspricht, braucht keine solchen Risiken für Leib und Leben zu befürchten. Auch vor Schadstoffen muß niemand Angst haben: Kaffee bleibt von ihnen verschont.

Pestizide, mit denen die Pflanzen oft ausgiebig behandelt werden, sind für die Konsumenten kein Problem, da sie nur schwer in die Kaffeebohne vordringen können. Trotz des Namens ist sie nämlich gar keine Bohne, sondern der Kern der Kaffeekirsche, also umgeben von Fruchtfleisch. Das Fruchtfleisch und mit ihm die meisten Pestizide werden entfernt, der Rest verflüchtigt sich beim Rösten. Damit ist aber noch nichts über die Belastung der Umwelt und der mit der Kaffeeproduktion

befähtigten Menschen gesagt, denn in den Anbauländern werden auch hierzulande verbotene Pestizide eingesetzt. Oft können die Plantagenarbeiter schon wegen ihrer mangelnden Schulbildung nicht einmal die nötigen Sicherheitsregeln einhalten. Die Folgen ließ eine brasilianische Pastoral-Kommission am Beispiel des 3000-Einwohner-Fleckens Vila do Cafe untersuchen. Von neun Sicherheitsempfehlungen wurde nicht eine eingehalten:

## Pestizide im Trinkwasser

Überall lagen leere Pestizidpackungen herum, die Spritzgeräte wurden im gleichen Wasser gewaschen, aus dem die Men-

schen tranken. Oft mußten die Arbeiter eine Reihe Kaffeepflanzen abernten, während die nächste gerade besprüht wurde. In dem kleinen Ort registriert der Bericht sechs Tote durch Pestizid-Vergiftungen, dazu 22 Menschen mit dauerhaften Gesundheitsschäden.

Anders ist es beim biologischen Anbau. Er kommt ohne Pestizide und Kunstdünger aus. Während Kaffee sonst auf riesigen Plantagen in Monokultur als gefundenes Fressen für den Kaffebohner, einen Käfer, gezogen wird, mischen die biologischen Anbauer mehrere Pflanzenarten. Hohe Eukalyptusbäume spenden den niedrigen Kaffeebäumen Schatten, darunter gedeihen Bananen, Ananas oder Papayas.

# Cappuccino, Irish Coffee: aber woher kommt die Bohne dafür....

Bio-Anbau macht zwar viermal soviel Arbeit wie der normale, aber das ist eher ein Vorteil, denn Arbeitssuchende gibt es genug. Sogar der Kaffeeverband, in dem sich große Kaffeefirmen zusammengeschlossen haben, freut sich, daß so "Geld, das sonst für den teuren Ankauf von Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt wird, für die Bezahlung der Arbeitskräfte eingesetzt werden kann."

Trotz solcher Einsichten bringen seine Mitglieder praktisch keinen Bio-Kaffee in die Läden. Das bleibt winzigen Firmen überlassen: etwa dem Demeter-Anbieter Lebensbaum, der auf Nicaragua-Kaffee spezialisierten Ökotoxia GesmbH und der kirchlichen GEPA, die vor allem Dritte-Welt-Läden beliefert. Die GEPA

kauft biologischen Kaffee von indianischen Bauern in Oaxaca, einem armen Landstrich in Mexiko. 4000 Familien aus zwanzig Dörfern haben sich dort zur Genossenschaft UCIRI zusammengeschlossen. Da die GEPA direkt kauft, werden die "Koyoten" genannten Zwischenhändler ausgeschaltet. Zu UCIRI gehört eine eigene Landwirtschaftsschule, die von der GEPA über einen Solidaritätszuschlag zum Kaffeepreis finanziert wird.

## Solidaritätszuschläge zum Kaffeepreis

Mit solchen Zuschlägen wird auch der Nicaragua-Kaffee verkauft. Zwar ist das Motiv der "Unterstützung des revolutionären Prozesses" nach der Wahlniederlage der Sandinisten weggefallen, aber Ökotoxia will keine Entwicklungsruine hinterlassen und unterstützt deshalb auch weiter

das Projekt "La paz del Tuma" in Nicaragua. Dort soll neben Schulen und Gesundheitsposten eine Kaffeeverarbeitungsanlage für die Bauern der Umgebung entstehen.

Beim üblichen Kaffeehandel haben hingegen die Anbauer das Nachsehen. Wenn ein halbes Kilo im Geschäft etwa 60 Schilling kostet, kommen davon weniger als 15 Schilling bei ihnen an.

Auf solch abenteuerlichen Wegen verbreitete sich die ursprünglich aus Äthiopien stammende Kulturpflanze über die Tropen.

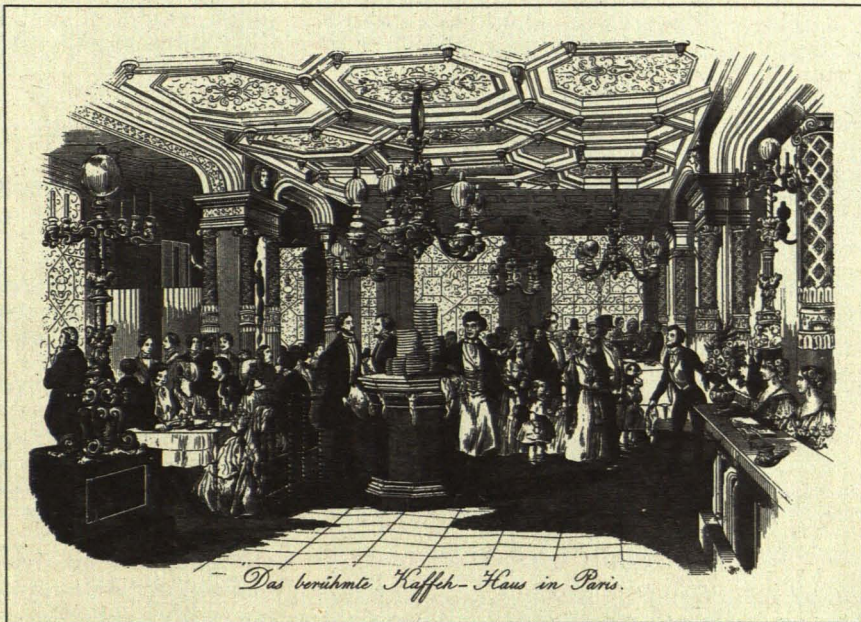
## Kaffee für die Kolonialherren statt Reis für die Einheimischen

Aber die dortige Bevölkerung hatte wenig davon. In Java beispielsweise mußte jede Familie für die Holländer 650 Kaffeebäume kultivieren, obwohl die Bauern viel lieber Reis für den Eigenbedarf angebaut hätten. Die Folge dieser Politik waren Hungersnöte. 1861 zog der holländische Kolonialbeamte Eduard Douwes Dekker in zehn Kurzgeschichten eine bittere Bilanz der Politik seines Vaterlandes. Die berühmteste Geschichte besteht aus einem einzigen Satz: "Es liegt ein Raubstaat an der See, zwischen Ostfriesland und der Schelde."

Wenn die Arbeitskraft der einheimischen Bevölkerung nicht ausreichte, importierten die Kolonialmächte Sklaven. Allein auf die Insel Haiti verschleppten die Franzosen ab 1730 jährlich 30000 Schwarze für die Zucker- und Kaffeeplantagen. Die Briten verbuchten im Jahr 1760 Kosten von 215.000 Pfund Sterling, um einen Sklavenaufstand auf Jamaika niederzuschlagen. Das Ende der Kolonialzeit änderte wenig an der traurigen Lage der Anbauländer.

Seitdem bestimmt der Weltmarkt die Preise und meist sorgt er dafür, daß sie niedrig bleiben. Weil sie sonst nicht viel zu verkaufen haben, produzieren die Länder der Dritten Welt weit mehr Kaffee als getrunken wird. Preisverfall ist die Folge. Zu Beginn des Jahrhunderts produzierte Brasilien mehr Kaffee als die ganze Welt verbrauchte. 1929 lagen dort zwei Ernten auf Halde. Brasilien verbrannte riesige Mengen, kippte sie ins Meer oder verheizte sie in Lokomotiven.

Nach oben gingen die Preise nur dann, wenn der Frost die Ernte verdorben hatte



*Das berühmte Kaffee-Haus in Paris.*

## Kaffee als beinhardt Geschäft

Geld brachte der Kaffee schon immer nur denen, die den Handel kontrollierten, lange Zeit also den Kolonialmächten. Da lohnte es sich auch, Risiken in Kauf zu nehmen. Anfang des 18. Jahrhunderts wollten die Portugiesen in ihrer brasilianischen Kolonie Kaffee anbauen, denn in Guyana gedieh er bereits prächtig. Dort herrschten allerdings Franzosen und Holländer, und beide verboten die Ausfuhr der gewinnverheißenden Kaffeepflanze strengstens. Aber 1727 schmuggelte ein portugiesischer Diplomat Setzlinge nach Brasilien - versteckt in einem Blumenstrauß, den er von der Frau des französischen Gouverneurs zum Abschied bekommen hatte. Wäre er erwisch worden, hätte es ihm den Kopf gekostet, doch dank seiner Kaltblütigkeit wurde Brasilien zur größten Kaffeenaation der Erde.

und deshalb das Angebot knapp war. Aber die Freude war stets von kurzer Dauer, denn bessere Preise verführten noch mehr Menschen zum Kaffeeanbau, was alsbald die Erlöse wieder sinken ließ. Dieser Mechanismus führte zu heftigen Preisentwicklungen, von denen die Kaffeeländer völlig abhängig waren. Der Journalist Eduardo Galeano aus Uruguay zitiert die Beobachtung, daß im kolumbianischen "Antioquia die Kurve der Eheschließungen prompt der Kurve des Kaffeepreises folgt. Sogar der geeignete Moment für eine Liebeserklärung auf einem Bergkamm Antioquias wird in der New Yorker Börse entschieden."

### **"Kaffeeabkommen" ...**

Um die wilden Preisschwankungen in den Griff zu bekommen, schlossen die Anbau- und Kundenländer immer wieder sogenannte Kaffeeabkommen. Das Prinzip: Die Anbauländer bekommen Lieferquoten zugeteilt. Sinkt der Kaffeepreis unter eine festgelegte Schwelle, ist offensichtlich das Angebot zu groß, und die Quoten werden gekürzt. Steigt dagegen der Kaffeepreis, dürfen die Exportländer wieder mehr verkaufen. 1962 wurde das erste von mehreren Kaffeeabkommen bei den Vereinten Nationen unterzeichnet.

Aber alle Abkommen scheiterten, denn es wurde weiter zuviel Kaffee angebaut, weil

die Länder über keine anderen Devisenquellen verfügten. Dabei hatten jedoch vor allem die mittelamerikanischen Länder besonders begehrte, milde Kaffeessorten im Angebot. Die hätten sie gut verkaufen können, was sie aber wegen der Quoten nicht durften. Gegen eine höhere Quote für diese Staaten wehrten sich aber andere Länder wie Brasilien. Den Kundenländern andererseits paßte nicht, daß vor allem Länder des Ostblocks ihren Kaffee billiger bekamen, weil sie dem Abkommen nicht beigetreten waren.

### **... und warum sie nicht wirken!**

Wegen dieser unterschiedlichen Interessen konnten sich die Länder im Sommer letzten Jahres nicht auf eine Verlängerung des gerade auslaufenden Abkommens einigen. "Mit der Solidarität ist es vorbei, es lebe der Stärkere", kommentierte sarkastisch der deutsche Evangelische Pressedienst. Die Folgen dieser Nichteinigung waren dramatisch. Der Weltmarktpreis fiel von 115 Cent pro amerikanischem Pfund auf 70 Cent. In der Zeitschrift der Deutschen Welthungerhilfe kalkulierte der Afrika-Experte Walter Michler, daß dieser Preissturz die Länder des schwarzen Kontinents in diesem Jahr ca. 10 Milliarden Schilling kosten wird - mehr als die gesamte deutsche Entwicklungshilfe in diese Region. Länder wie Burundi bestreiten mit

Kaffee 90 Prozent ihrer Exporte. "Kaffeepreissturz bedeutet für Burundi weniger Medikamente-Importe und folglich mehr Kranke, die sterben müssen".

In Kenia bringen Tomaten und Bohnen nun mehr als Kaffeesträucher. Deshalb reißen die Bauern die Kaffeesträucher aus, obwohl das verboten ist, weil der Staat die Devisen braucht. In manchen Ländern gibt es noch eine andere "Alternative": "Preisverfall bei Kaffee läßt Bauern auf Kokain umsteigen", schreibt die Frankfurter Rundschau.

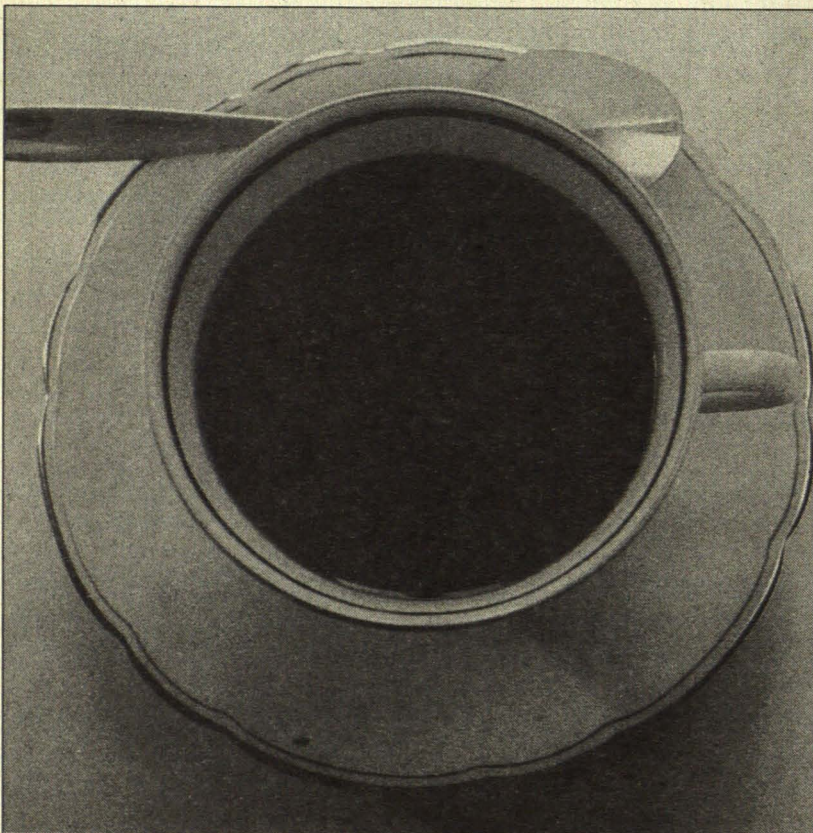
Selbst der bundesdeutschen Industrie ist dieser Preisverfall Anlaß zu großer Sorge, wie der Kaffeeverband schreibt. "Ein möglicher jährlicher Devisenerlösverlust von drei bis fünf Milliarden Dollar macht betroffen". Bei dieser offiziell bekundeten Betroffenheit bleibt es freilich auch. Natürlich könnten die Importeure den Herstellungsländern mehr bezahlen, aber freiwillig macht das keiner.

### **Die Kaffeepreise sind im Keller ....**

Die Entwicklungsländer bleiben die Dummen. Das Statistische Bundesamt rechnet vor: Im Jahr 1985 mußten sie 93 Sack Kaffee liefern, um einen Lastwagen kaufen zu können. Ende letzten Jahres waren es 333 Säcke - mehr als das Dreifache. Von der Not der Dritten Welt profitieren die Konsumenten. Die meisten achten beim Kaffeekauf vor allem auf den Preis und da können ihnen die Händler nun entgegenkommen. Wer seinen Kaffee nicht auf Kosten der Armen dieser Welt trinken will, kann sich bei den Organisationen versorgen, die den Anbauern mehr als den ruinösen Weltmarktpreis zahlen. Sie verkaufen in Dritte-Welt-Läden, über Bio-Händler und Reformhäuser.

Die großen Röster haben für diese Konkurrenz nur milden Spott übrig. "Die Zuwachsraten für "Kaffee und Ideologie" sind gering", meint der Kaffeeverband. Doch das könnte sich schnell ändern. Auch in Holland bewegte sich der Marktanteil alternativen Kaffees noch vor zwei Jahren im Promille-Bereich.

Doch dann kam Max Havelaar - eine Stiftung, benannt nach einem Romanhelden des Kolonialismus - Kritikers Dekker. Mit ihrem "sauberen Kaffee" ist sie heute zu 80 Prozent in den holländischen Läden vertreten und hat einen Marktanteil von zwei Prozent erobert. In der Stiftung sitzen Vertreter von Produzenten, Kirchen, Gewerkschaften, Verbraucherverbänden und der Kaffeindustrie. Diese Stiftung verleiht ein Gütesiegel, und um dieses zu erlangen, müssen die Importeure faire Preise zahlen (114 Cent pro Pfund plus wechselnde Prämie). Das erste Päckchen nahm Prinz



Claus entgegen, und das Parlament des früheren "Raubstaates an der See" trinkt nur noch Max Havelaar.

Von diesem Erfolg angespornt, überredete die Tübinger Gruppe der kirchlichen Aktion Arme Welt vergangenen Sommer die Supermarktkette Gottlieb, in drei örtlichen Filialen solidarischen AHA-Kaffee von der GEPA zu verkaufen. Die Aktion Arme Welt lieferte ein Flugblatt zur Information der Kunden, wobei Gottlieb die Druckkosten übernahm.

Seit kurzem wird der Kaffee in 38 weiteren Gottlieb-Filialen angeboten. Denn in Tübingen wurden damit Traumergebnisse erzielt. Selbst wenn woanders etwas weniger abgesetzt werden wird wie in dem grünen Studentenstädtchen, dürften sich dennoch genügend Käuferinnen und Käufer finden. In Tübingen stellte das Solidaritätsprodukt mit 24 Prozent Anteil am Röstkaffeeverkauf vom Start weg alle anderen Marken in den Schatten.

## Wirkung oder Schaden ?

Dem persischen Sultan Mahmud Kasnin nahm der Kaffee zum Kummer seiner Frau die "fleischlichen Begierden", berichtete Anfang des 17. Jahrhunderts ein deutscher Orienreisender. Und 1644 stellten die Mediziner Marseilles öffentlich fest, der Genuß des Getränkes sei gesundheitsschädlich. Allerdings sollen die örtlichen Weinbauern hier etwas nachgeholfen haben....

Auf der anderen Seite behaupteten Mediziner, Kaffee helfe "gegen jedes Unwohlsein und Gebrechen", beispielsweise gegen "rote Äuglein bei den Damen" und diene zur "Stärkung des erkälteten Bäuchleins". Einige Doktoren verkauften ihn gar als Aphrodisiakum.

Wesentlich klarer sehen auch die heutigen Ärzte nicht. Die einen verhelfen der Kaffee-Lobby zu Schlagzeilen wie "Hilfe bei Heuschnupfen" und "Alt werden durch Kaffee". Der Frankfurter Medizin-Professor Harald Förster hält Kaffee "für sicher nicht gesundheitsschädlich". Kaffee als Krebsauslöser oder als Cholesterin-Spiegel-Pusher? "Absolut unsinnig!"

Daß Kaffee den Cholesterin-Spiegel erhöht, behauptet allerdings eine neue Untersuchung, die in der angesehenen Zeitung "Lancet" veröffentlicht wurde. Die Autoren machen dafür fettähnliche Substanzen verantwortlich, die sie in aufgebrühtem Kaffee fanden, nicht aber in gefiltertem. Auch eine 1988 erschienene epidemiologische Studie fand bei Kaffeetrinkern einen höheren Cholesterinspiegel.

Ähnlich verworren ist auch die Krebsdis-

kussion. Wie kompliziert die Verhältnisse tatsächlich sind, zeigte sich, als die Forscher der Frage nachgingen, ob Kaffeegenuß zu Harnblasenkrebs führt. Antwort: Im Prinzip nein, wer aber nicht rechtzeitig auf die Toilette geht, läßt im Kaffee gelöste Substanzen zu lange auf die Schleimhaut der Harnblase einwirken und dann erhöht sich das Krebsrisiko. Andererseits wirkt Kaffee möglicherweise als Schutzfaktor gegen Schilddrüsenkrebs. Noch nicht einmal über die Wirkung auf den Magen sind sich die Ärzte einig. Während einige auch Magenpatienten Kaffee genehmigen, raten andere zur Vorsicht.

## 1000 Inhaltsstoffe ...

Dabei gibt es seit Jahren sogenannte milde Kaffees für Leute mit empfindlichem Magen zu kaufen. Ihre Bohnen werden beispielsweise nach dem Lendrich-Verfahren unter hohem Druck mit Wasserdampf behandelt. Viele Kaffeefreunde finden das, was dabei herauskommt, bekömmlicher. Aber niemand weiß genau, was da eigentlich passiert. Kaffee enthält über 1000 Stoffe, von denen einige hundert noch nicht einmal identifiziert sind.

Jochen Paulus

## PRAKTISCHE TIPS:

Kaufe möglichst biologisch angebauten Kaffee. Für Deine eigene Gesundheit macht das zwar keinen Unterschied, wohl aber für die der Kaffeebauern. Bio-Kaffee bekommen die Bauern auch besser bezahlt.

Bei Bluthochdruck solltest Du höchstens entkoffeinierten Kaffee genießen. Beachte aber, daß auch dieser bis zu einem Promille Koffein enthalten darf.

Wer Probleme mit dem Magen hat, sollte am besten nur "milden Kaffee" trinken.

"Naturmilde Sorten" haben damit aber nichts zu tun, das bezieht sich nur auf den Geschmack.

Brühe Deinen Kaffee nicht auf, sondern filtere ihn. Dabei werden fettähnliche Stoffe entfernt, die offenbar den Cholesterinspiegel erhöhen. Kaffeekanne und Häferl sollten aus Glas, Porzellan oder Keramik sein. andere Materialien können dem Kaffee leicht einen unerwünschten "Geschmack" verpassen.

Welcher Kaffee Dir am besten schmeckt, muß Du schon selbst herausfinden, da hilft Dir auch kein Chemiker! ■

