

Äthiopien Mai / Juni 2015

Basis unserer Reise war Addis Abeba. Von dort unternahmen wir drei Abstecher, den ersten nach Norden nach Bahir Dar in das kleine Anbaugebiet am Lake Tana.



Auf dem Markt in Bahir Dar waren wir von den Farben der Gewürze überrascht, das kannten wir eigentlich nur von indischen Märkten, aber dann entdeckten wir auch Rohkaffee neben den Gewürzen.

Im bekannten Wude Coffee, dem Coffee Shop auf der Straße zur Halbinsel Zege, haben wir uns den ersten Kaffee aus einer Jebena, der klassischen äthiopischen Kaffeekanne aus Ton, gegönnt. Etwas merkwürdig, weil es sich letztlich um einen Kannenaufguß handelt und reichlich Kaffeesatz in die Tasse kommt.



Auf der Halbinsel Zege findet sich dann auch Kaffee, der entlang der Wege zu den zahlreichen Klöstern in gartenähnlichen Anlagen wächst. Fast hat man den Eindruck, dass er wild wächst, bei genauerem Hinsehen, sieht man jedoch vereinzelt Gebäude mit Menschen, die sich offensichtlich um den Kaffee kümmern. Die Wege werden auch von Händlern gesäumt, die „Kunstgewerbe“ in unterschiedlicher Qualität anbieten. Mitunter gibt es auch einen Kaffeestand mit Kaffee aus der Jebena. Wegen der Jahreszeit war der Kaffee noch nicht reif, aber die Sträucher waren voll mit Bohnen, was zumindest eine gute Ernte erwarten lässt.

Die Klöster selbst meist Rundbauten aus einfachem Material, haben auch innen meist einen runden abgeschlossenen Raum, der den Mönchen vorbehalten ist. Ein äußerer Ring dient den Gläubigen als Versammlungsort. Die Wände zum inneren Kreis sind über und über mit Szenen aus der Bibel bemalt. Häufige Motive sind neben Maria mit dem Kind, die Erzengel und der Heilige Georg. Aber auch Heldentaten einzelner Könige werden dargestellt.

Nach diesem kurzen Abstecher geht es wieder nach Addis und gleich weiter in die Sidamo Region.



Ms. Heleanna von Moplaco (Moca Plantation Coffee in Addis Abeba) hat uns in Yirgalem, die Aregash Lodge empfohlen. Nach der Großstadt Bahir Dar und dem etwas unübersichtlichen Addis Abeba, eine ruhige Oase, die für die Gäste abends eine Kaffeezeremonie bietet. Der Begriff Kaffeezeremonie ist etwas falsch, da es sich letztlich um die traditionelle Kaffeezubereitung handelt, wie sie auch heute noch in vielen meist ländlichen Gegenden ohne Stromversorgung stattfindet. Zunächst Rösten des Kaffees, der in der Regel vor dem Rösten abgewaschen wird, so dass ziemlich feuchter Kaffee auf die heiße Eisenplatte kommt. Nach dem Rösten, das Ergebnis ist häufig uneinheitlich, wird der Kaffee fein zerstoßen, gemörsert. Dann kommt er in die Jebena und wird mit Wasser übergossen aufgeköcht und in kleinen Schälchen serviert.



Ein kurzer Ausflug von Aregash Lodge zu Almaz, brachte uns der Welt der äthiopischen Kleinbauern einen Riesen Schritt näher. Almaz lebt mit ihrer Familie in einer Rundhütte, den Klöstern auf Zege nicht unähnlich, nur dass innen die Wände bestenfalls aus Holz bestanden, der Boden unbefestigt war, die „Gebäude“ kleiner (etwa 6 m Durchmesser) und das Dach weit heruntergezogen war.

Aber Almaz bereitete für uns Fladen aus „falscher Banane“ (false Banana oder Ensete) zu. Ensete ist ein wichtiges und traditionelles Lebensmittel für die äthiopische Bevölkerung. Der Name „Falsche Banane“ rührt von der optischen Ähnlichkeit her, allerdings verfügt Ensete nicht wie die eigentliche Banane über einen Stamm an dem sich die Früchte bilden, das Mehl, das für die Fladen benutzt wird, entsteht aus der Wurzel. Die unteren Enden der Blätter werden abgeschabt, fermentiert, getrocknet und dann zu Mehl verarbeitet. Das ganze leicht mit Wasser wieder andgedickt auf einer heißen Platte auf offenem Feuer zu Fladen verarbeitet, die werden dann mit etwas, was an Pickles erinnert serviert, leicht säuerlich und sicher nicht jedermanns Geschmack.



Natürlich bekamen wir bei Almaz auch wieder Kaffee. Wie üblich wurde der Kaffee auf dem Feuer geröstet. Das Übernahm die Tochter, während der Sohn/Enkel (?) versuchte das Feuer etwas kräftiger zu gestalten. Letztlich war der Kaffee ausreichend geröstet. Die oben erwähnte uneinheitliche Farbe ist auf dem mittleren Bild erkennbar. Aber Almaz hatte eine weitere Überraschung für uns bereit. Zunächst wurde etwas Kaffee aus der Jebena in ein reichlich mit Salz gefülltes Schälchen gegeben. Nachdem sich das Salz etwas löste, wurde der Inhalt des Schälchens auf die anderen Schälchen verteilt. Der Kaffee schmeckte deutlich salzig, eine für uns seltene und sensorisch unangenehme Variante. Auf spätere Nachfrage wurde mir gesagt, dass dies bei der ländlichen Bevölkerung durchaus üblich sei, bisweilen auch ergänzt durch Butter.



Danach ein Rundgang durch den Kaffeegarten der Aregash Lodge. Kaffeegarten klang etwas untertrieben, da hier über 2.000 Pflanzen angesammelt waren. Deren Produktion ist allerdings nur für den „Hausgebrauch“ und kommt nicht auf den Markt. Aufbereitet wird der Kaffee trocken und mit sehr viel Handarbeit.

Auch hier war der Eindruck, dass es sich um sehr gesunde Bäume handelt, deren nächste Ernte vielversprechend aussah. Wie früh wir waren konnte man auch daran erkennen, dass an einigen Kaffeesträuchern noch Reste der Blüten hingen.



Aber auch vereinzelt reife Kirschen, die aber eine erste Ernte noch nicht lohnten, fanden wir an den Bäumen. Und plötzlich und unerwartet, zwei Hyänen. Es war unklar, wer sich mehr erschrocken hat, jedenfalls schienen wir sie beim Mittagsschlaf gestört zu haben und sie trollten sich – glücklicherweise.



Nach diesem Abstecher nach in die Sidamo Region ging es wieder etwa 6 Stunden zurück nach Addis Abeba. Dort haben wir einen Coffee Shop, bzw. eine kleine Ladenrösterei „Haro Coffee“ besucht. Geröstet wurde mit einer kleinen Röstmaschine, geschätzt 1 kg Charge. Das war recht beeindruckend, da der ganze Laden von den Röstabgasen eingenebelt wurde. Die Mitarbeiter an der Espresso Maschine ließen sich dadurch nicht beeindrucken.

Aber Addis Abeba war wieder nur eine Zwischenstation zum letzten Abschnitt unserer Reise nach Harar. Harar gibt zwar einem sehr interessanten Kaffeeanbaugebiet seinen Namen, dennoch ist in der Stadt selbst wenig von Kaffeeanbau und Kaffeehandel zu sehen. Wirtschaftlich bedeutender ist die Brauerei und sehenswert ist die Stadt selbst. Eine fast geschlossene Stadtmauer mit Toren umgibt die Altstadt, die dadurch etwas von ihrem orientalischen Charakter bewahrt hat.



Neben den Sehenswürdigkeiten, ein Museum und das Rimbaud Haus, auch wenn der Dichter und Kaffeehändler nie darin lebte, zeichnet sich Harar, wie schon erwähnt durch die Stadtmauer mit den Toren, aber insbesondere auch durch die verschiedenen Märkte aus.

Diese haben natürlich wieder etwas mit Kaffee zu tun, einerseits wird in Harar Hasher verkauft und auch zubereitet. Hasher, andernorts auch Qisir genannt, sind die getrockneten Schalen des Kaffees, die bei der trockenen Aufbereitung anfallen. Meist ist das Abfall während der Kaffeeproduktion und wird kompostiert, hier ist es ein „By-Product“, das vermarktet wird. Und natürlich gibt es auch Jebenas zu kaufen, da diese aus Keramik sind, gehen sie auch leicht zu Bruch.



Die örtliche Rösterei benutzt einen Toper Röster, eine etwas gewagte Variante, diesen ohne Notstromaggregat zu betreiben, da Stromausfall ein häufiges Ereignis ist. Besondere Beachtung verdient auch die Mühle oder besser der Auffangbehälter in Form eines großen Holztroges. Der gemahlene Kaffee wird gelegentlich von Hand über die Fläche verteilt und danach in Tüten abgefüllt.

In den Coffee Shops haben wir oft Handhebelmaschinen angetroffen. Der Mahlgrad des Kaffees ist häufig zu fein, was eine sehr lange Extraktionszeit zur Folge hat. Allerdings hat sich dafür eine Praxis eingestellt, die wir etwas ungewöhnlich empfanden. Die Extraktionszeit wird auf das normale Maß begrenzt. Da die Tassen

dann noch ziemlich leer sind, wird mit Sud, der auf dem Tassenwärmer steht aufgefüllt. Da dieser Espresso keine Crema besitzt wird er mittels Milchschaumdüse aufgeschäumt. Wenn man den Prozess nicht verfolgt, hat das Ergebnis Ähnlichkeit mit einem richtigen Espresso.

Das Standardgetränk scheint jedoch Espresso Macchiato zu sein, nicht immer in so dekorativen Tassen wie hier in Harar.



Anschließend an den Abstecher nach Harar sind wir wieder nach Dire Dawa zurück. Hier unterhält MoPlaCo eine Aufbereitungsstation für Harar Kaffees. Die Hauptabnahmeländer sind Japan und USA. Obwohl der Kaffee vermeintlich schon gegradet ist, wird er zusätzlich von Hand selektiert, gegebenenfalls auch wiederholt. Im Wesentlichen stellt dies ein Upgrade dar, da auf diese Weise die Fehlerquote deutlich reduziert bzw. eliminiert wird. Im Labor gab es dann ein Cupping mit Boldgrain und Longberry. Boldgrain hat uns gut gefallen, da er nur leicht fruchtig war, aber dennoch das typische „Moccaflavour“ hatte.

Damit endete auch unser Ausflug zum Harar Kaffee. Zurück in Addis Abeba entdeckten wir Alem Bunn, ebenfalls eine kleine lokale Rösterei mit Coffee Shop. Hier gab es auch abgepackten Kaffee im Angebot und anders als Haro, sah das Ganze etwas größer und geschäftsmäßiger aus.

Auch hier ist Espresso Macchiato das klassische Getränk, serviert in getönten Gläsern steht er auf Tischen mit Bildern aus der Kaffeezeremonie.



Auch hier wird mit einer kleinen Röstmaschine, etwa 1 kg Chargengröße, gearbeitet. Für den Hausgebrauch scheint sich diese Maschinengröße zu bewähren.



Das Vermarktungssystem ist uns auch nach wiederholtem Besuch der Börse nicht ganz deutlich. Es werden einzelne Lots angeboten und Verkäufer und Käufer treffen sich auf dem „Parkett“, das tatsächlich eine mit Teppichboden ausgelegte Fläche ist. Die aktuellen Abschlüsse werden unverzüglich auf der Tafel angezeigt. Der Käufer

hat die Ware in der Regel nicht gesehen und kauft aufgrund der von der Börse (ECX) vorgenommenen Klassifizierung. Diese wird regional in den Anbaugebieten an speziellen Gradingstationen der Börse durchgeführt, die meist ein Warenlager beinhalten, so dass die Ware an der Börse hinterlegt wird, damit keine Manipulationen möglich sind. Bei Bedarf, im Falle von Reklamationen, wird das Grading an einer zentralen Stelle überprüft. Wir hatten Gelegenheit dort an einem Cupping verschiedener Kaffees aus unterschiedlichen Anbaugebieten teilzunehmen. Diese Stelle dient auch der Ausbildung von Cuppern und Gradern, die dort auch mit unterschiedlichen optischen, physischen und sensorischen Fehlern vertraut gemacht werden, ebenso wie mit der standardisierten Probenaufbereitung.



Unserer Reise konnte nicht ohne einen Besuch bei Tomoca zu Ende gehen. Ein traditioneller etwas italienisch angehauchter Coffee Shop mit einer Röstmaschine im hinteren Bereich. Die Kunden stehen an Stehtischen und die Getränke werden gegen kleine Plastikmarken, die man vorne an der Kasse erwirbt getauscht. Ob die Qualität des Kaffees hier wirklich besser ist als bei Haro und Alem Bunn ist sicher eine Frage des Geschmacks, Tomoca hat jedoch eine deutlich längere Tradition und verfügt auch über eine kleine Sammlung ausländischer Kaffeeverpackungen. Eine „Ethiopian Crown“ Dose von Dallmayr versteckt sich in einer Ecke der Vitrine. Witzig am Ende der Reise wieder eine deutsche Verpackung zu sehen.