

# Heimat des Coffea Arabica und Enttäuschung für den Espresso Fan:

## Äthiopien im Juli 2011

Text: Karlheinz Rieser, Fotos: Jan Brück und Karlheinz Rieser

COFFEESTAR BERLIN, Juli 2011

Kaffee und Äthiopien scheint eine Einheit zu sein, die bereits beim Geldwechseln am Flughafen augenfällig wird. Die 5 Birr Note zeigt einen Kaffeeepflücker und ist bezeichnenderweise auch ausreichend eine Tasse Kaffee zu erwerben. Umgerechnet etwa 20 Cents scheinen nicht viel aber bei einem Durchschnittseinkommen von etwa 250 Euro im Jahr, ist eine Tasse Kaffee dann doch relativ teurer als bei uns, entspricht sie doch mehr als einem Fünftel des Tageseinkommens.



Trotzdem gibt es so etwas wie alteingesessene Cafes und Röstereien. Als erstes stolpert man bereits in Addis Abeba über ToMoCa, nach alter Tradition wird zuerst bestellt und bezahlt.



Mit dem Chip



Erhält man beim Barista das entsprechende Getränk.

Das Produkt hat manchmal auch etwas Ähnlichkeit mit unseren Erwartungen, wenn auch selten in einer in unseren Augen perfekten Form.

So handelt es sich hier um die äthiopischen Varianten von



Espresso



Cappuccino

besonders fällt beim Espresso die helle Crema und beim Cappuccino der großzügige Gebrauch von Kakao auf.

Gleichwohl wird in Äthiopien etwa 50 % des Kaffees im eigenen Land konsumiert, wobei wie in den meisten Kaffeeanbauländern die besseren Qualitäten exportiert werden, um höhere Exporterlöse zu erbringen. Die mindere Qualität wird dann auf den lokalen Märkten angeboten, fast könnte man denken es handelt sich um „bunt“ gerösteten Kaffee.



Grundsätzlich wird auf den Märkten meist Kaffee in unterschiedlicher Qualität gehandelt, dieser wird bezeichnenderweise nach der Farbe unterschieden: schwarz, rot und weiß.

Welcher Kaffee benutzt wird hängt wohl wesentlich von der Art des Gebrauchs ab, für die traditionelle Kaffeezeremonie wird gerne „weisser“ Kaffee benutzt.





Bei der Kaffeezeremonie handelt es sich möglicherweise um die älteste Form des Home Roastings, wobei hierbei auch die Frage, wie lange man frischgerösteten Kaffee nach dem Rösten reifen (ausgasen) lassen muss, kaum beachtet wird oder jedenfalls man der Überzeugung ist, dass es einer Ruhezeit nicht bedarf.



Geröstet wird in der Regel auf einer Platte über einer Wärmequelle, meist glühende Kohlen. Der Vorgang läuft erstaunlich schnell ab, die Dauer der Röstung beträgt in der Regel 15 bis 20 Minuten. Durch ständiges Rühren soll der Kaffee eine gleichmäßige Röstung erhalten, angesichts der Qualität des Rohkaffees ein schwieriges Unternehmen. Auch bei den besseren Qualitäten ergibt sich nahezu unvermeidbar ein buntes Bohnenbild.

Danach wird der Kaffee zerkleinert:



Traditionell mit dem Mörser



leider immer häufiger mit der Schlagwerkmühle



Dann wird das Kaffeemehl in die traditionelle Kaffeekanne (Jabena oder Jebanna – die Umsetzung der Amharischen Schreibweise ist etwas unklar) gegeben und mit heißem Wasser übergossen. Nach einer kurzen Zeit des „Ziehens“ wird er auf die kleinen Tässchen verteilt, ein Pfropf aus Stroh sorgt dafür, dass der Satz in der Kanne bleibt.



Erwähnt werden müssen auch die zahlreichen freundlichen Menschen, die wir auf unserer Fahrt durch das Land an allen Stellen, wo wir anhalten begegnen.

Meist sind es Kinder, die unbedingt fotografiert werden wollen, aber bisweilen auch Erwachsene, die dann voll von Begeisterung ihr Bild auf der Digitalkamera betrach-



ten.

Aber eigentlich sind wir nach Äthiopien gekommen, um dem Mann von der 5 Birr Note bei der Arbeit zuzusehen. Dies war uns nicht vergönnt, da zur Zeit Regenzeit ist und nicht Erntezeit. Unsere erste Begegnung mit Kaffee haben wir in Bahir Dar am Tana See, der äthiopischen Riviera. Breite Straßen, Palmen und der See sind das einzige was an Mittelmeer erinnert. Darüber hinaus in Phantasie gefordert.

Aber die erwartete Begegnung mit Kaffee findet zunächst wieder auf dem Markt in Form von Rohkaffee statt:



Und etwas später, während unseres Gangs durch die Stadt auch im Garten des Ghion Hotels die ersten Kaffeesträucher – abgesehen von denen die den Eingang von ToMoCa säumten.



Im Pavillon des Ghion Hotels trinken wir Tee, da wir etwas vorsichtig mit dem Kaffeegenuss wurden. Dieser hat sich bedauerlicherweise selten als Genuss offenbart. Tee haben wir gelernt ist die sicherere Variante, er besteht in der Regel aus einem Beutel Addis Tee und Zucker. Meist bestellen wir auch Milch zum Tee, manchmal erreicht sie unseren Tisch, meist nicht oder nur nach eindringlicher Frage.

Der spannende Tag erwartet uns morgen, eine mehrstündige Bootsfahrt auf dem See, zu den Klöstern mit den sagenumwobenen Kaffeeärten. Das Boot ist schon vom Hotel gebucht, um 8 Uhr sollen wir starten.

Da das Hotel über Internet verfügt, können wir unsere Emails checken und Grüße nach Berlin absenden.

Nach einer ruhigen Bootsfahrt erreichen wir Debre Mariam, noch bevor wir die Kirche sehen, begegnen wir den ersten Kaffeeepflanzen:



Und leider auch einem Qat Feld:



Qat verdrängt als „Cash Crop“ zunehmend den Kaffee, da der Ertrag durch die dreimalige jährliche Ernte höher und quasi kontinuierlicher ist als bei Kaffee. Zudem findet nach der Ernte keine Bearbeitung statt, somit kann der Erlös schneller erzielt werden. Qat Preise sind in Äthiopien sehr unterschiedlich und variieren mit der Entfernung zu den Anbaugebieten. In Deutschland fällt Qat bzw. sein Wirkstoffe „Cathinon“ unter das Betäubungsmittelgesetz, damit sind Kauf, Verkauf, Weitergabe und Besitz sind verboten. Die Wirkung von Qat wird gelegentlich mit der von Amphetaminen verglichen, auch eine etwaige Sucht hat vergleichbare Auswirkungen. In vielen Ländern Ostafrikas und auf der arabischen Halbinsel gilt Qat als Alltagsdroge und ist legal (Ausnahme Saudi-Arabien). Auf Nachfrage fanden wir gegensätzliche Einstellungen zu Qat, es scheint aber so, dass mit dem Bildungsstand die Ablehnung steigt.



Aber endlich kommen wir auch zu dem Kloster Debre Mariam (11,622083 N, 37,403611 O):



Gerne zeigt der Mönch seine Schätze:



Ein Zeremonialkreuz und eine alte bebilderte Handschrift:



Dann geht die Fahrt weiter zur Zege Halbinsel (11,694861 N, 37,341917 O):



Der bei uns erhältliche Lake Tana Kaffee hat seinen Ursprung in den waldartigen Anbauflächen der Zege Halbinsel.

Einer der Bauern, Menelik, organisiert die Vermarktung über die Neumann Gruppe. Nach seiner Aussage lag der Export bei der vergangenen Ernte bei etwa 4.000 kg. Mittelfristig soll dies auf 20.000 kg gesteigert werden.

Der Kaffee wird als organisch eingestuft, da er mehr oder weniger wild wächst.





Wieder finden wir im Kloster Ura Kidane Meret reiche, biblische Bilder:



Sankt Georg  
besiegt den Drachen



Moses mit brennendem Dornbusch  
und beim Empfang der 10 Gebote





Und diesmal sogar Kaffeekirschen, bei denen etwas rote Farbe zu erkennen ist:



Nach diesem Abstecher und einer etwas stürmischen Überfahrt, geht es unverzüglich ins Hotel zum Trocken und danach in das 1. Kaffeehaus am Platz (Bahir Dar), Wude Coffee präsentiert einen unvergesslichen Cappuccino:



Zum Glück gibt es auch „normalen“ Kaffee, der in der Jebana serviert wird, allerdings ohne die sonst übliche Kaffezeremonie. Aber immerhin vermittelt diese Präsentation etwas Flair von Tradition und wir scheinen etwas versöhnt mit dem Wetter, auch wenn der Kaffee nicht wirklich von herausragender Qualität ist, beschließen wir, dass auch künftig Tee unsere erste Wahl bleiben wird.



Weiter führt uns der Weg in den Osten von Äthiopien unser nächstes Ziel ist die Stadt Harar, von dort aus wollen wir in das gleichnamige Kaffeeanbaugebiet reisen.

Eine besondere Form des „Kaffees“ wird bereits in den Straßen der Stadt angeboten: „Hasher“, bei genauer Betrachtung in den meisten Ländern ein Abfallprodukt bei der Kaffeeproduktion, die Kaffeeschalen und Häutchen, die beim Schälen des Kaffees abgetrennt werden.



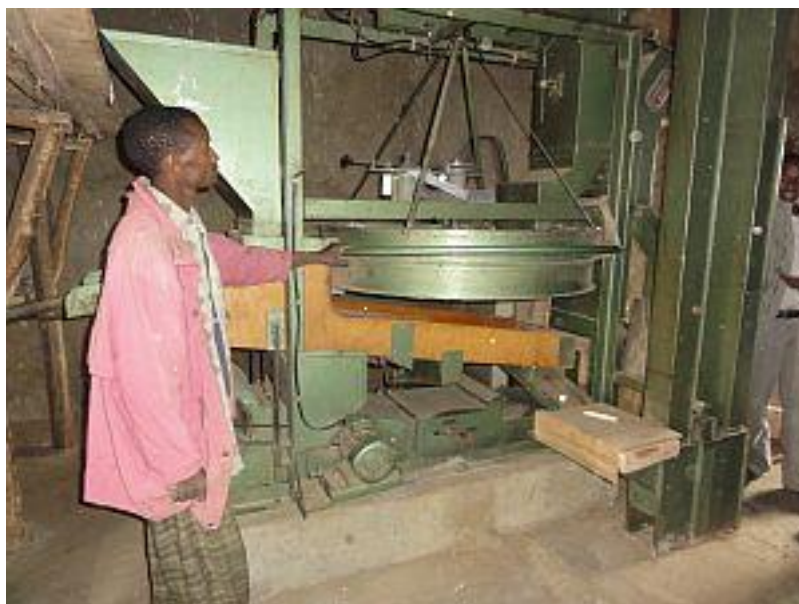
Hier ist es kein Abfall, sondern ein „by-product“. Aus Hasher (im Jemen Qisir) wird ein teeartiger Aufguss hergestellt. Zunächst muss der Rohstoff etwas geröstet werden, am besten in der Pfanne, dann folgt ein langanhaltender Prozess der Extraktion. Dieser kann durchaus über eine halbe Stunde dauern und erfolgt in der Regel in leicht erhitztem Wasser. Dieses Getränk ist besonders bei der älteren Bevölkerung sehr beliebt, bei einer edleren Variante wird auch gerne Milch anstatt Wasser als Grundlage für den Aufguss verwendet.



Früh am nächsten Morgen starten wir in die Kaffeezone. Was als eine Fahrt von etwa 100 km geplant war, entpuppt sich als eine 150 km Distanz, wobei der Fehler sich unglücklicherweise auf einen schlechten Schotterweg beschränkt. Das macht aus 2 ½ Stunde eine Anreise von 4 Stunden. Erster Zwischenstopp ist Harawatcha (9,171889 N, 41,337306 O). Dort kommen wir zum Haus, der kleinen Schälanlage und dem Lager von verkaufsfähigem Kaffee von Zewdu Sirum. Dieser sieht deutlich besser aus, als die Kaffees auf dem Markt:



Die Schälanlage von der Firma Kaack aus Hamburg, ist schon etwas in die Jahre gekommen und wurde mittels lokalen Handwerkern wieder gangbar gemacht. Sicher keine Präzisionsarbeit, wie wir an manchen Schweißstellen bemerken mussten, aber sie scheint ihre Dienste noch leidlich zu versehen, stolz erläutert uns der Mitarbeiter an der Anlage ihre Funktion, leider nicht in Betrieb, da zur Zeit kein Kaffee bearbeitet werden muss.



Der Abfall, die getrockneten Kaffeeschalen, wird hier als by-product bezeichnet. Wir erfahren, dass Mr. Sirum diesen Berg von „Hasher“ verkaufen kann, er erzählt uns, dass besonders in Somalia dies sehr nachgefragt wird.



Weiter geht es nach Jaja, zur Plantage von Mohammed Sani Sari (9,171889 N, 41,337306 O), stolz präsentiert er sich unter einem Kaffeestrauch.



Auffällig ist, dass die Sträucher kaum beschnitten sind und bis zu einer Höhe von über 5 m aufwachsen. Unsere Frage, ob das nicht zu einer beschwerlichen, zeit- und damit kostenintensiven Ernte führt, wird eher mit Achselzucken beantwortet. Die Ernte erfolgt durch Benutzung einer Doppelleiter, mit deren Hilfe in 5 m Höhe die reifen Früchte geerntet werden.

Nach Aussage des Farmers sind die Pflanzen etwa 25 Jahre alt (im Jahre 1978 nach dem äthiopischen Kalender gepflanzt) seither scheinen sie zu wachsen und auch Schädlingsbefall oder andere Krankheiten sind kaum auszumachen.



Noch einmal posiert Herr Mohammed Dani Bakri gemeinsam mit Frau und Kindern, sowie seinem Kunden Herrn Zewdu Sirum (Bild links) vor seinem Kaffee für ein neues Foto, seine Frau kommt auf seinen besonderen Wunsch auf das Bild.



Die Früchte scheinen eine reiche Ernte im Spätjahr zu versprechen. Nach seiner Aussage erntet er von seinen besten Bäumen etwa 40 kg rote Kirschen im Jahr. Dies erscheint uns hoch, da sich daraus etwa 20 kg getrocknete Kirschen und 7 kg Rohkaffee ergeben würde. Unser Stirnrunzeln wird dann mit der Bemerkung, dass dies der höchste Ertrag einer Pflanze sei, andere blieben darunter.



Irgendeine Zahl über die Produktion des Farmers zu bekommen, war uns nicht vergönnt, dafür sahen wir auch hier, gleich gegenüber dem Kaffee, ein Feld mit Qat, was leider bedeutet, dass auch hier, weit abgelegen, diese Erwerbsquelle ein Wachstumspotential hat. Es bleibt zu hoffen, dass die Kaffeepflanzen für viele Jahre erhalten bleiben, auch wenn sie einer Verjüngung bedürfen.



Hoch oben Zweige mit Kaffee-  
kirschen. Auch wenn diese  
dicht an dicht hängen, erscheint  
uns die Erntemethode mit der  
Doppelleiter recht aufwändig.  
Aber Arbeitskosten scheinen in  
Äthiopien im allgemeinen und  
bei diesem kleinbäuerlichen  
Familienbetrieb noch nicht die  
Bedeutung zu haben wie in  
anderen Kaffeeanbaugebieten.  
Ob hier sorgsam auf die Ernte  
der roten Kirschen geachtet  
wird, bleibt die Frage.

An einer anderen Stelle sehen wir, dass in der Vergangenheit die Pflanzen kräftig zurückgeschnitten wurden, erkennbar aber auch erst nach vielen Jahren des Wachstums:



Und auch hier werden wir an unserem Auto  
wieder von vielen Kindern umringt, die sich alle  
auf das Foto drängeln. Wir überlegen, wie oft  
sich wohl Weiße nach Jaja verirren, eine Schät-  
zung kann auch unser Begleiter aus Harar nicht  
abgeben, da es auch für ihn das erste Mal ist,  
dass er nach Jaja kommt.

So wie die Kinder sich aufführen scheint es sich  
bei unserem Besuch mindestens um das Event  
der Woche zu handeln.



Vor unserer Abfahrt werden noch Kontaktadressen ausgetauscht – mit Mobiltelefon scheint es eine Neue und meist funktionsfähige Kommunikationstechnik zu geben – Biniam unser Freund aus Harar (links), Zewdu Sirum (der Aufkäufer und Bearbeiter in der Mitte) und der Leiter von Chefa Jenata Coffee aus Dar Dar, der Cooperativen, die dann an die Exporteure oder Unions mit Exportlizenz verkauft (rechts im Bild).



Die Rückfahrt führt uns wieder durch Awaday, dem regionalen Umschlagmarkt für Qat. Von hier starten dann die Minibusse mit vollgepackten Dachträgern Richtung Somalia.



Geschwindigkeit ist aus mehreren Gründen wichtig, erstens die erste Ware erzielt die besten Preise und Qat verliert seinen Wirkstoff, wenn die Blätter austrocknen. Die klassischen Pflanzen waren nach etwa 2 Tagen wirkungslos, mittlerweile gibt es neuere Züchtungen, bei denen die Blätter längere Zeit die Feuchtigkeit speichern können, so dass der Verfall des Wirkstoffs langsamer abläuft.

Am Abend können wir uns natürlich einer anderen Rarität aus Harar nicht entziehen, dem „Hyena Man“. Habituierte Hyänen, wie es sie nur in Harar gibt, werden öffentlich gefüttert und besonders mutige Besucher dürfen es auf eigene Gefahr versuchen.



Auf den ersten Blick sehen die Tiere nicht ungefährlich aus, wenn man einige Zeit in ihrer Nähe ist, kommen sie einem aber schon eher wie Haustiere vor, vergleichbar mit wildlebenden Katzen oder Hunden. Da sie über einen Zeitraum von 25 Jahren abendlich gefüttert werden, sind sie auch an den Menschen gewöhnt und umgekehrt. In der Stadt selbst verdingen sie sich Nächts als Mühlbeseitigung und es wird auch berichtet, dass sie Abends und Nachts Frauen in abgelegene Häuser begleiten, quasi als Wachhunde. Allerdings wurden wir darauf hingewiesen, dass dies nur in Harar so sei, anderenorts sind Hyänen wilde Tiere, denen man besser aus dem Weg geht.

Am nächsten Morgen steht der Besuch der Nure Rösterei in Harar an. Biniam's Coffee Shop bezieht seinen Kaffee von dieser Rösterei. Verkauft wird nur gemahlener Kaffee.



Benutzt wird ein Topper Röster



und eine Mühle unbekannter Herkunft



Unsere Neugier beim Besuch der Rösterei wurde nicht gut aufgenommen. Besonders als wir in einen abgedeckten Sack Rohkaffee schauten, reagierten die Mitarbeiter etwas gereizt. Verständlich, angesichts des Inhalts des Sacks. Selbst für den lokalen Markt sahen die Bohnen recht schlecht aus. Für einen Preis von 80 Birr je kg (etwa 3,35 €), hätte man in einem Anbaugebiet eigentlich etwas besseres erwarten dürfen. Das erklärt dann wahrscheinlich auch, warum wir zu Tee greifen.



Einen Besuch beim ATTC, Biniam's Arbeitgeber, dürfen wir auf keinen Fall versäumen. Bereits im letzten Jahr war ich sehr von der dort gebotenen Ausbildung beeindruckt. ATTC steht für „Agro-Technical and Technology College“ und ermöglicht den etwa 400 Studenten eine sehr praxisorientierte Ausbildung mit staatlich anerkanntem Abschluss. Getragen wird das College vom Karlheinz Böhms Äthiopienhilfe „Menschen für Menschen“, die sich der Verbesserung der Infrastruktur besonders durch Bildung verschrieben hat und über 200 Schulen im Land baute, die dann von den staatlichen Organen benutzt werden.

Besonders erfreut war ich, eine alte Bekannte wieder zutreffen, die „Abyssinia“ Espressomaschine, die weitgehend im ATTC hergestellt wurde. Derzeit steht sie neben der alten Cimbali Handhebelmaschine in der Staff Lounge. Da es sich um einen Halbautomaten handelt, stellt sich allerdings der Betrieb mit dem vorgemahlten Kaffee ohne Mühle schwierig dar.



Die Durchlaufzeit wird als zu schnell bezeichnet. Da wir in Biniam's Coffee Shop noch eine Mühle in Betrieb nehmen werden, wissen wir danach, dass das vielleicht eine relative Aussage ist.

Aber auch andere interessante Geräte entstanden dieses Jahr im Rahmen des Graduierten Programms:



Eine automatische Abfüllanlage für Flüssigkeiten mit selbstentwickelter Steuerung



und eine Anlage zur Produktion von Hohlblocksteinen zum Bauen in ländlicher Umgebung

Damit kommen wir zur größten Herausforderung unserer Reise. Die Inbetriebnahme der Espresso-Mühle in Biniam's Cafe. Zunächst lassen wir uns die gängige Praxis vorführen:



Vorgemahlener Kaffee in den Siebträger,



dann die Espressomaschine gestartet.

Die Extraktion sieht ganz gut aus, leider ist die Crema etwas schwach:



Diese lässt aber bekanntermaßen mit der Dampfdüse aufschäumen, so dass optisch eine volle aber blasenreiche Crema entsteht.



Leider trägt diese Crema aber nicht den Milchschaum, so dass Latte Art schwer möglich ist. Nun aber endlich zur Mühle. Zuerst sieht der Röstkaffee ähnlich bunt aus, wie der Rohkaffee, den wir in der Rösterei entdeckten:



Kein Wunder, dass sie dieses Bild gerne vor Ihren Kunden verbergen wollen und sich auf die Lieferung von gemahlenem Kaffee beschränken, wobei dieser eigentlich auch recht hell aussieht.

Dies liegt auch an der Röstung, denn bei etwa gleichem Mahlgrad, erschien der eingekaufte Mahlkaffee immer noch heller als der frischgemahlene Röstkaffee.



Dann geht es an die Mühle, nach einigen Versuchen haben wir die Einstellung gefunden, die in etwa die gewünschten 25 Sekunden gewährleistet. Nach Meinung des äthiopischen Barista viel zu kurz, wir haben bei seinen Zubereitungen Zeiten von 60 Sekunden und mehr gemessen.



Aber dann gelingt uns doch eine einigermaßen ordentliche Tasse. Mit der Crema sind wir nicht zufrieden, aber die Sensorik ist dem bisherigen Produkt deutlich überlegen. Der Barista sieht den Vorteil nicht, oder will ihn nicht sehen.

Dann kommt die zweite Herausforderung: Latte Art. Also erst mal erklären, wie die Milch dafür aussehen soll und wie sie am besten geschäumt wird. Das Problem ist eine brauchbare Crema.



Für eine Gesamtzeit von zwei Stunden kann sich das Ergebnis einigermaßen sehen lassen und wir haben die Hoffnung, dass darauf aufgebaut werden kann. Bei unserm Besuch am nächsten Tag ist die Mühle wieder abgeräumt, lediglich das Reinigen der Dampfdüse nach der Benutzung scheint ein nachhaltiges Schulungsergebnis zu sein. Besser als nichts.

Dann geht unser Weg wieder zurück nach Addis, dort bleibt nicht viel Zeit bis zum Abflug. Es reicht aber noch für einen Kaffee bei Kaldi's. Dort haben sie schon halbautomatische Espressomaschinen und eine Mühle stehen, ob die Mühle tatsächlich benutzt wird, bleibt unsicher.

Für Entwicklungshelfer in Sachen Espressozubereitung bleibt also ein großes Betätigungsfeld.

