

Extreme im Kaffeeanbau und der Vermarktung

(Kuba und Guatemala im Sommer 2012)

Kuba überraschte uns durch seine offene und gastfreundliche Menschen, durch ein savoir vivre, wie wir es nicht erwartet haben. In dem real existierenden Sozialismus empfanden wir keine Kontrolle durch staatlichen Organe und wir konnten uns auch mit unserem Mietwagen völlig frei durch das Land bewegen. Das ermöglichte natürlich auch, dass wir uns in verschiedenen Gegenden besonders um Vinales und Topes de Collantes auf die Suche nach Kaffee begeben konnten, und zwar erfolgreich.

Beide Anbaugebiete haben nicht wirklich überzeugt. Vinales schnitt vielleicht noch etwas besser ab, da dort erkennbar bäuerliche Kaffeegärten existierten, die einen sehr gepflegten Eindruck hinterlassen haben. In der Nähe von Moncada haben wir einen längeren Streifzug durch den Kaffeergarten unternommen, der den Bauer auf den Plan rief, der unser Treiben beobachtete. Unsere schlechten Spanischkenntnisse erlaubten leider kein ausführliches Gespräch, aber wir konnten dennoch seinen Namen erkunden: Alfonso Dias Pennes



(hier 22° 33' 48,4'' N, 83° 49' 20,7'' W)

Die Kaffeefrüchte waren natürlich noch nicht reif aber die Pflanzen lassen ein gutes Kaffeejahr erwarten.



Auch die Pflege des Kaffeegartens sah sehr konsequent aus:



Allerdings war die Anbauhöhe mit knapp 200 m sehr gering und vor dem Hintergrund des staatlichen Vermarktungssystems war eine Qualitätsdifferenzierung nicht zielführend.

In Topes de Collantes ($22^{\circ} 2' 53,8''$ N, $79^{\circ} 59' 18,9''$ W) sahen wir ein völlig anderes Bild. Der Kaffeeanbau fand in einer deutlich besseren Höhenlage (etwa 350 m) statt, aber die Hangneigung war für eine wirtschaftliche Nutzung kontraproduktiv. Entsprechend ungepflegt sah die Pflanzung aus.



Auch hier waren reichlich Kirschen an der Pflanze, aber die Dichte der Pflanzen erinnerte eher an eine aufgegebene Plantage.



Wenig später erreichten wir eine Aufbereitungsstation. Diese konnten wir leider nicht besichtigen, so dass es unklar blieb, ob es sich lediglich um eine trockene oder auch nasse Aufbereitung handelt. Jedoch hinterließ die Anlage einen ziemlich ungepflegten Eindruck und auf dem unbefeuerten Trockenplatz wuchs das Unkraut in den Ritzen.

Ein Fassadenbild zeigte jedoch auch einen Trommeltrockner, so dass vielleicht die Trockenplätze gar nicht mehr genutzt werden.

Bereits in Havanna haben wir erfahren, dass der örtliche Reiseleiter Herr Andreas Santana ein Kaffeeliebhaber ist und einen Kaffeergarten entwickelt hat, in dem er verschiedene Varietäten sammelt und anpflanzt. Ein kleiner Kaffeeausschank ist museal gestaltet und das Röstgerät hat mich an unser Heimröstertreffen erinnert, auch wenn kein mir bekannter Heimröster noch solch ein Gerät benutzt.



Zu erwähnen sind die vielfältigen Kaffeevariationen mit unterschiedlichen Alkoholsorten wie zum Beispiel:



POTRERILLO:

Kaffee (Espresso), mit altem weißen Havanna Club Rum, dazu Honig und einige Tropfen Lemon

Zum Ende nimmt man den warmen, strengen und aromatischen Geschmack des Kaffees wahr.

Aber nicht zu vergessen, das kleine Museum, das den Kaffeeausschank beherbergt. Röstkaffee haben wir nicht gekauft. Der Besuch im „Pflanzgarten“ ($21^{\circ} 54' 34,9''$ N, $80^{\circ} 1' 22,2''$ W) lohnte dennoch,



zeigte sich hier, dass auch eine private Initiative das Interesse an der Kaffeekultur, sowohl durch die Präsentation der Vielfalt von Varietäten als auch durch interessante Variationen in der Zubereitung des Getränks, erweckt und die Erinnerung an kubanischen Kaffee bewahrt.

Leider waren damit aber auch unsere Entdeckungen des kubanischen Kaffees beendet, für die Reise in das dritte Anbaugebiet im Westen fehlte uns die Zeit, da der guatemaltekische Kaffee und insbesondere El Injerto in Huehuetenango auf uns wartete.

Neben Kaffee haben wir natürlich auch viel Zuckerrohr in Kuba gesehen, ein Produkt, das heute wichtiger ist als der Kaffee und auch zur Produktion des bekannten Rums dient:



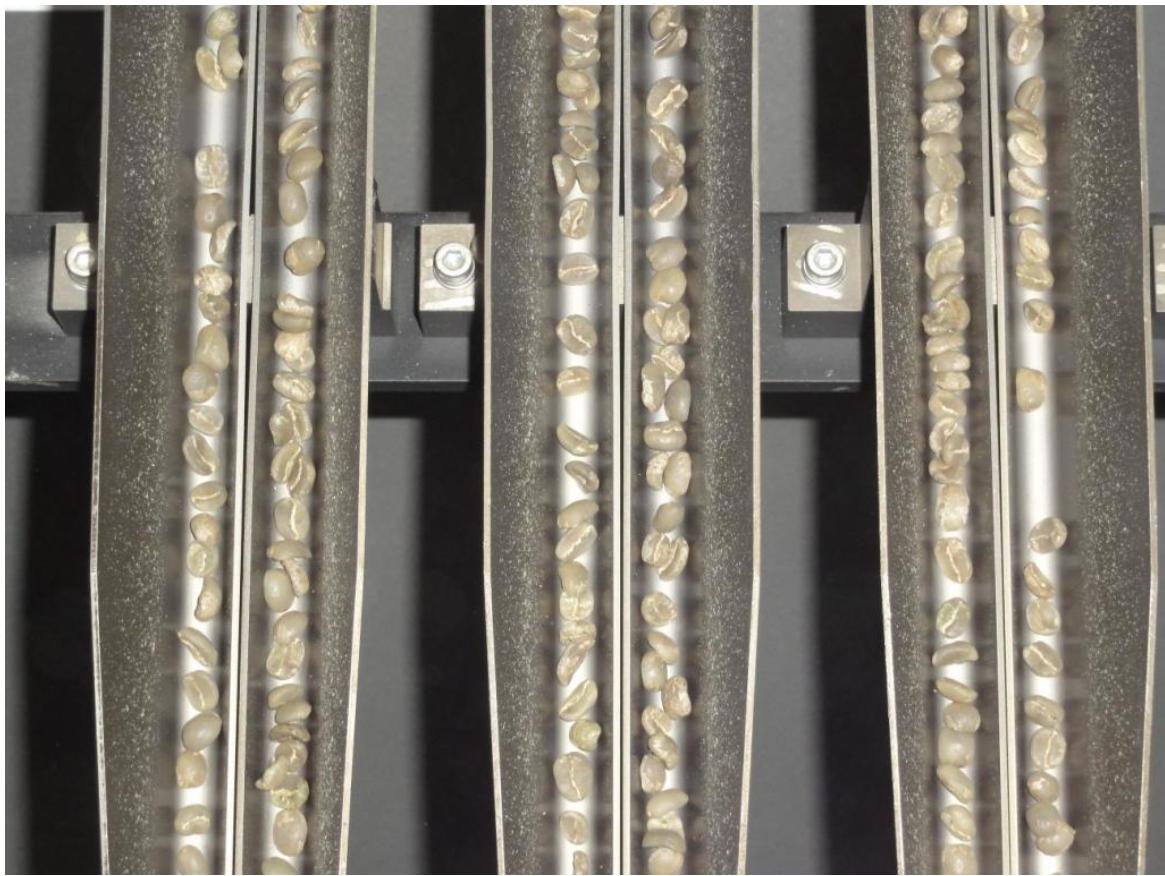
Eine andere Situation erwartete uns in Guatemala. Bereits am Tag nach unserer Ankunft wurden wir von CAMEC zur Besichtigung des Trocken-Beneficio eingeladen.



Neben den üblichen Sortieranlagen



waren auch sehr moderne elektronische Verleseanlagen im Einsatz:



Gleich nach dem Lunch mit Herrn Perez von Efico, hat er uns zur Verkostung bei Fedecocagua eingeladen.



Überraschend war hier der Kaffee aus Fraijanes, der bisher noch nicht richtig in mein Bewusstsein vorgedrungen war. Ausgewogen aber mit lebendiger feiner frischer Säure. Wir haben gehört, dass es einige Microlots geben soll, die wir uns dann in Berlin genauer ansehen werden.

Am nächsten Tag stand eine längere Autofahrt bevor. Erst mal eine Eingewöhnung in den Fahrstil der Guatemalteken. Mit der Zeit konnten wir ganz gut mithalten und vor allem war das Ziel Ansporn: El Injerto in Huehuetenango, die Heimat unseres Guatemala Kaffees ($15^{\circ} 33' 52,9''$ N, $91^{\circ} 56' 29,6''$ E). Wir lernten auch, dass der Name nicht von der heute gebräuchlichen Technik des Aufpropfens (Injerto) kommt, sondern von einem Baum mit essbaren Früchten, der in dem Tal wächst und den gleichen Namen trägt. Die Injerto Methode (meist werden hochwertige Arabicas einem Robusta Wurzelstock aufgepropft, um so die Widerstandsfähigkeit zu erhöhen) wird bei El Injerto prinzipiell nicht angewandt.



($15^{\circ} 33' 56,8''$ N, $91^{\circ} 56' 30,9''$)

Gleich am ersten Abend eine Verkostung der einzelnen Varietäten (Pacamara, Maragogype, Bourbon, Catuai puro, Nance und zwei Geisha Varietäten aus Panama bzw. Äthiopien).

Hier auf dem Bild unser Begleiter Jörg Sterkel von Camac und Arturo (der Junior) von El Injerto.



Nach dem Abendessen auf der Plantage in Anwesenheit des Senior- und des Juniorchefs hatten wir eine ruhige Nacht in den Gästezimmern der Finca. Am Morgen dann eine Besichtigung der Plantage und der Aufbereitungsanlagen.



Als erstes wurden wir von den prächtigen vollen Kaffeesträuchern überrascht. Dann konnten wir erkennen, dass das kein Zufall sondern das Ergebnis langer Arbeit ist. Liebevoll mit spezieller Technik und Anzuchterde werden die kleinen Pflanzen aufgezogen.



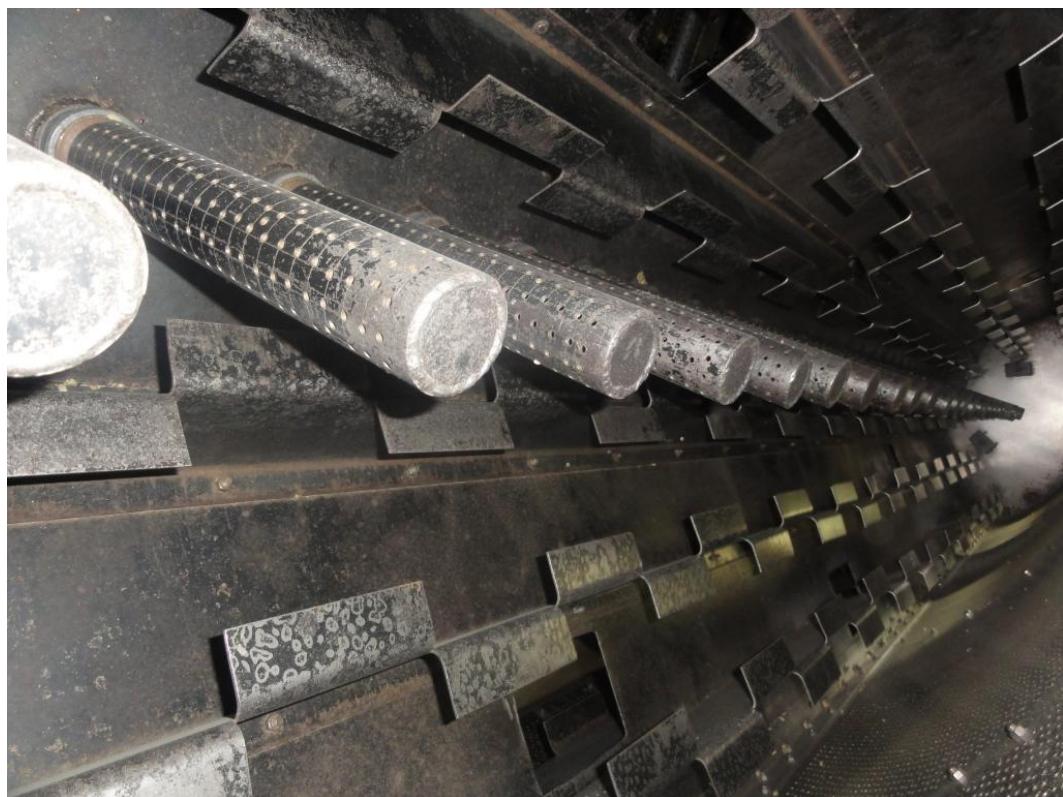
Besonders eindrucksvoll war auch die Humusproduktion. Spezielle Regenwürmer setzen das getrocknete Fruchtfleisch aus der Aufbereitung um.



Wegen der Größe der Plantage machten wir eine Fahrt zu einem neuen Feld mit dem Truck.



Darauf folgte die Besichtigung der Aufbereitung. Im Gegensatz zu vielen anderen Fincas wird der Kaffee auf El Injerto exportfähig (in der Regel in Grain Pro Bags aber auch in Perdura Packs) verpackt, deshalb finden sich alle Stufen eines Nass- und Trocken Beneficios. Hier ein Blick in die Trommeltrockner.



Am Ende der Besichtigung die Fermentationstanks und der Trockenplatz. Verglichen mit Kuba macht das alles einen gepflegten und sauberen Eindruck, obwohl auch hier die Ernte noch auf sich warten lässt.



Eindrucksvoll war auch der Blick ins Tal und die mächtigen Berge, die die Plantage umgeben.

Aber noch eindrucksvoller sollte der Blick an unserer nächsten Station am Atitlan See sein:



($14^{\circ} 44' 44,3''$ N, $91^{\circ} 9' 54,4''$ W)



Auch hier finden wir Kaffee in einer verlassenen Plantage ($14^{\circ} 45' 7,8''$ N, $91^{\circ} 9' 58,1''$), die allerdings immer noch mindestens so reichlich Früchte trug, wie die Plantage in Topes de Collantes auf Kuba.

In Guatemala Antigua trafen wir dann auch auf Schokolade. Die Art der Präsentation: flüssige Schokolade, warme Milch, Chili und Honig alles einzeln serviert, fanden wir reizvoll.



Aber natürlich stand Kaffee im Vordergrund und ein Besuch auf Camecs Nass Beneficio La Esperanza, ($14^{\circ} 33' 26''$ N, $90^{\circ} 44' 16,4''$ W) unterhalb der Vulkane gelegen. Noch wurde alles für die Aufbereitung nach der Ernte vorbereitet.



Zwischen dieser Anlage und dem Zustand der Anlagen in Kuba, die beide auf den frischgeernteten Kaffee warten besteht ein großer Unterschied in der Ausstattung und Sauberkeit.



Natürlich haben wir auch die Kaffeebäume gesehen. Bei einem Besuch der benachbarten Finca Bella Vista, mit wieder schöner Aussicht auf den Vulkan.



Erstaunlich auch die Mülltrennung auf Bella Vista ($14^{\circ} 31' 47,8''$ N, $90^{\circ} 44' 45,4''$ W)



Und auch die dicht mit Kaffeekirschen besetzten Zweige der Sträucher.



Nach diesen Eindrücken kehrten wir wieder nach Guatemala City zurück und suchten sofort den Coffee Shop von El Injerto ($14^{\circ} 35' 17,3''$ N, $90^{\circ} 31' 17,3''$ W) auf, der mit seiner Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten überraschte. Wir haben uns für French Press aus sortenreinem El Injerto Kaffee entschieden.

