



»Ein riesiger Aufwand, der sich lohnt!«

Hilfe für Kaffeeproduzenten in Burundi und in
der Demokratischen Republik Kongo.



fhLandwirtschaft
AGRARÖKOLOGIE



Neuer Schwung für den Kaffeeanbau

In Burundi und in der Demokratischen Republik Kongo hilft FH Schweiz 2800 Kleinbauern, um den Kaffeeanbau wieder anzukurbeln. Wegen den bewaffneten Konflikten und den überalterten Plantagen leidet der Kaffeeanbau, der hier früher florierte, unter sinkenden Erträgen.



Vom Produzenten bis zum Abnehmer

Omer Ntawe ist Spezialist für die Wertschöpfungskette des Kaffees. Als solcher begleitet er die Kaffeegenossenschaften, die von FH Schweiz unterstützt werden, in allen Produktionsschritten. Insbesondere hilft er ihnen, den Kontakt zu den Abnehmern herzustellen.

Wir wirkt sich die Hilfe von FH Schweiz auf die Kaffeeproduzenten aus?

Die Kaffeebauern in Burundi können sich freuen: Dank den Schulungen über die Pflanzenpflege ist der Ertrag pro Baum stark angestiegen. In der DR Kongo hat das Projekt die Landschaft der Region Uvira verwandelt. Tausende Jungpflanzen wurden gezogen und verteilt, um die alternden Plantagen zu erneuern. Die neue Waschanlage, die auf den Ruinen der Anlage aus den 1960-er Jahren gebaut wurde, hat in der Bevölkerung Hoffnung geweckt. Die Schälfabrik, die in Luvungi gebaut wird, ist die einzige ihrer Art in der gesamten Provinz Südkivu und der Stolz einer ganzen Region!

Welchen Platz haben die Frauen in der Kaffeeproduktion?

Die Arbeit in der Waschanlage wird ausschliesslich von Frauen erledigt. Das ist eine Chance, weil sie so ein Verdienst haben und viel Wertschätzung erhalten.

Wer sind die Abnehmer?

Der Kaffee wird unter anderem vom Schweizer Handelsunternehmen Schluter AG nach Europa, USA und Südafrika verkauft.



Die Waschanlage in Lubumba, 75 Kilometer westlich von Uvira.
Die Schälfabrik im Bau.
Kaffeekirschen.
Rechts: Rohkaffee, der auf den Export wartet.



Von ihrer Nachbarin ermutigt

Marie-Josée ist Mutter von 11 Kindern und hat am zweiten Agrarökologie-Workshop, den FH im September 2016 organisiert hat, ihren Werdegang berichtet.



»Wir waren uns an Brandrodungsfeldbau* gewohnt, aber ich war wirklich entmutigt, weil die Ernte kaum etwas abwarf. Ich war bereit, alles aufzugeben, und in die Minen arbeiten zu gehen. Aber eine Nachbarin hat mir von den Agrarökologie-Workshops erzählt, die sie in Kigali besucht hatte. Sie hat uns gezeigt, wie wir zwischen den Kaffeepflanzen den Boden mit Stroh abdecken können, um ihn zu nähren und vor dem Austrocknen zu bewahren. Das ist zwar ein grosser Mehraufwand, doch er lohnt sich: Früher verwelkten die Kaffeebaumblätter in der Trockenzeit. Aber jetzt, mit dem Stroh, bleiben sie ganz grün. Das sieht wunderschön aus! Ich habe 23 Säcke zu 200 Kilo geerntet. Das sind 8 Säcke mehr als früher. Das war eine Riesenermutigung für mich. Die Technik der Strohabdeckung haben wir auch auf die Maiskulturen angewendet. Unsere Ernte hat sich verdreifacht!«

* Bei dieser Anbauart wird das Gras abgebrannt, bevor der Boden bebaut wird. Die Asche ist zwar äusserst reich an Mineralstoffen, die für die Pflanzen nützlich sind. Zugleich verpufft aber mit der Brandrodung der Stickstoff und der Kohlenstoff, der in den Pflanzen gebunden ist, und das Bodenleben wird zerstört. Diese Anbautechnik ist weit verbreitet, sie ist aber nicht nachhaltig. Darum wird von ihr abgeraten.





Von den Kaffeeblüten zur Kaffeebohne. Und schliesslich, nach zahlreichen Verarbeitungsschritten, endlich eine Tasse Kaffee!

Kaffee: Vom Strauch in die Tasse

Die Kaffeeproduktion ist eine zeitaufwendige, akribische Arbeit. Bevor der Rohkaffee exportiert werden kann, durchläuft die Kaffeekirsche zahlreiche Verarbeitungsschritte:

Das Entpulpen: Die gepflückten Kirschen werden meist zu Fuss zur Waschanlage gebracht, wo sie entpulpt werden, d.h. die Bohne wird vom Fruchtfleisch befreit. **Die Fermentierung:** Die Bohnen werden 12 Stunden in Wasser eingelegt, um die nach dem Entpulpen übriggebliebene Schleimschicht aufzulösen. **Das Waschen:** Der so gewonnene Pergamentkaffee muss gewaschen werden. **Das Sortieren:** Nach dem Waschen wird der Kaffee sortiert. Diese akribische Arbeit wird hauptsächlich von Frauen geleistet. **Das Trocknen:** Danach wird der Kaffee auf grossen Tischen ausgebreitet und trocknet je nach Sonnenschein 1 bis 3 Wochen lang. Wenn die Feuchtigkeit auf 11 Prozent abgesenkt ist, wird der Kaffee in Säcke abgefüllt und eingelagert. **Das Schälen:** Dies ist der letzte Verarbeitungsschritt vor dem Export. Dabei wird die Kaffeebohne mit mechanischer Reibung von ihrer Hülle befreit. So entsteht der Rohkaffee. **Die Röstung:** Dieser Vorgang, bei dem die Kaffeebohne erhitzt und geröstet wird, erfolgt meist im Importland.

Mit Ihrer Spende unterstützen Sie unsere Hilfe für Kaffeeproduzenten:

Mit CHF 40.–

helfen Sie uns, 10 Kilo Kaffeesaatgut zu kaufen, um Kaffeesetzlinge zu ziehen.

Mit CHF 100.–

helfen Sie uns, einer Bäuerin, einem Bauern die Unterlagen für eine Schulungswoche zu den Anbautechniken im Kaffeeanbau bereit zu stellen.

Vielen Dank für Ihre Grosszügigkeit!

FH Schweiz widmet sich weltweit dem Kampf gegen die Armut. Sie unterstützt örtliche Projekte und fördert die persönliche Entwicklung und die der Gemeinschaften. FH Schweiz ist Teil des internationalen Netzwerks Food for the Hungry (FH).



Moosholzstrasse 4 | 9322 Egnach - Schweiz
Tel./Fax: +41 (0)71 477 22 73
www.fh-schweiz.org
Raiffeisenbank Neukirch-Romanshorn
Konto Nr: 46559.03
IBAN: CH59 8139 8000 0046 5590 3



FH Schweiz ist Mitglied des Genfer Verbands für Entwicklungszusammenarbeit (Fédération genevoise de coopération FGC) und hat den Ehrenkodex der Schweizerischen Evangelischen Allianz unterzeichnet.

**FEDERATION
GENEVOISE
DE COOPERATION**