

## AGENDA-21-Kino am 18.9.2007: Einführung „Schwarzes Gold“

(Martin Hirte)

Der Ursprung des Kaffees ist die Provinz Kaffa in Äthiopien. Einer Legende nach soll dortigen Hirten aufgefallen sein, dass Ziegen, die von einem Strauch mit roten Beeren gefressen hatten, bis in die Nacht hinein munter herumsprangen, während andere Ziegen schon müde waren. Die Hirten versuchten selber von den roten Früchten, die aber ungenießbar waren. Einige spuckten sie ins Feuer, und als daraus ein betörender Duft aufstieg, erkannten die Hirten, dass man die Kaffee Früchte bzw. ihre Kerne vor dem Genuss rösten muss. Noch heute ist in Äthiopiens Wäldern wilder Kaffee zu finden, der auch teilweise fair gehandelt wird.

### Die Wirkung von Kaffee

Die Inhaltsstoffe des Kaffees, vor allem das Koffein, regen an und euphorisieren. Diese Wirkungen des Kaffees erklären sich durch die Stimulation von Serotonin im Gehirn, dem so genannten „Glückshormon“, und der Hemmung körpereigener Schlafhormone (Adenosin).

Eine halbe Stunde nach dem Genuss von Kaffee steigen Hirndurchblutung, Herzleistung, Herzfrequenz und Körpertemperatur (adrenalinartige Wirkung). Die Atmung wird beschleunigt und der Stoffwechsel aktiviert.

In jüngster Zeit mehren sich Studien, die dem Kaffee deutlich mehr positive als negative Wirkungen bescheinigen. So wirkt er günstig bei Gicht und der Parkinson-Erkrankung und schützt vor Diabetes. Wegen seiner Antioxidantien hat er sogar eine krebshemmende Wirkung, unter anderem soll er vor Brustkrebs schützen.

Unangenehm kann die verstärkte Bildung von saurem Magensaft sein, was zu Beschwerden führt, vor allem wenn der Kaffee nüchtern getrunken wird.

Ab etwa vier Tassen Kaffee stellen sich unerwünschte Effekte ein: Schlaflosigkeit, Kopfschmerzen, Herzerasen, Nervosität, Zitterigkeit, Harndrang und hoher Blutdruck.

Ob es eine echte Kaffeesucht gibt, wird kontrovers diskutiert. In jedem Fall ist eine Abhängigkeit leicht zu durchbrechen. Nach wenigen Tagen Abstinenz, in denen die oben beschriebenen Symptome einer Kaffeeüberdosierung auftreten können, hat sich der Körper entwöhnt. Typische Entzugserscheinungen sind dumpfe Kopfschmerzen.

### Geschichte des Kaffees

Im 14. Jahrhundert brachten Sklavenhändler den Kaffee aus seinem Ursprungsland Äthiopien nach Arabien, das bald im Handel mit dem Genussmittel eine Monopolstellung bekam – Handelszentrum war die Hafenstadt **Mokka** im heutigen Jemen.

Mit dem Aufstieg des osmanischen Reiches begann der Siegeszug des Kaffees. 1554 wurde in **Istanbul** das erste europäische Kaffeehaus eröffnet. Im 17. Jahrhundert wurden Kaffeehäuser in Venedig, London, Marseille und Paris gegründet. Nach der Belagerung Wiens im Jahr 1683 hatten die Türken 500 Sack Kaffee zurückgelassen – die Grundlage für die **Wiener Kaffeehäuser**.

Die Donau aufwärts und mit den Handelsschiffen der Hansestädte kam der Kaffee Ende des 17. Jahrhunderts nach Deutschland. Kaffee war allerdings lange ein Luxusgut und nur für die besseren Gesellschaftsschichten zu haben. Die Ärmere tranken Kaffee-Ersatz aus Gerste, Roggen, Malz und Zichorie.

Um das arabische Monopol zu brechen, begannen die Kolonialmächte, in ihren Kolonien Kaffee anzubauen. Bedeutend war vor allem der Anbau auf Java durch die Holländer und in **Brasilien** durch die Portugiesen.

Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte der Kaffee zu den wichtigsten Kulturpflanzen in den Tropen. Kaffee genoss einen hohen Status in der Handels- und Wirtschaftspolitik. Europäische Regierungen unternahmen vieles, um den Handel zu kontrollieren, beispielsweise durch Kaffeesteuern oder Monopole auf das Rösten.

### Der Kaffeeanbau

Geeignet für den Kaffeeanbau sind nur tropische oder subtropische Klimazonen ohne Temperaturextreme und mit viel Niederschlag oder Bewässerungsmöglichkeit. Kaffee ist eine Schattenpflanze und gedeiht am besten unter schützenden Baumkronen.

Erste Erträge liefern 3 bis 4 Jahre alte **Sträucher**. Sie werden durch Beschnitt auf eine Größe von höchstens drei Metern gehalten, um den Ertrag zu steigern und die Ernte zu erleichtern. Ab einem Alter von etwa 20 Jahren geht der Ertrag der Sträucher zurück.

Geerntet wird ein bis zweimal jährlich. Dies geschieht am besten in Handarbeit, da an den Sträuchern immer reife und unreife Kirschen hängen. Gleich anschließend an die Ernte werden die Kerne der Kaffeekirschen, die eigentlichen Kaffeebohnen, vom Fruchtfleisch getrennt und können dann weiterverarbeitet werden.

Die bekanntesten Sorten sind der hochwertige und anspruchsvolle Hochlandkaffee **Arabica** (60% der Weltproduktion) und der widerstandsfähige, weniger schmackhafte **Robusta**. Besonders der Arabica-Kaffee muss zur Erzielung höherer Qualität von Hand geerntet werden.

(Außer diesen beiden Kaffeearten gibt es noch einige wenige exklusive Sorten wie Liberica und Excelsa.)

Auch heute noch werden 70 % des Rohkaffees auf Höfen von weniger als zehn Hektar angebaut, in der überwiegenden Mehrzahl kleine Familienbetriebe mit Flächen zwischen einem und fünf Hektar. Selbst in Ländern mit großem Plantagenanbau, wie Brasilien gibt es viele solcher **Kleinproduzenten**.

Das Kaffeeland Nummer eins ist **Brasilien** mit mehr als ein Viertel der Welternte. An zweiter Stelle steht seit einigen Jahren Vietnam, an dritter Indonesien – die Hälfte der Weltproduktion kommt aus diesen drei Ländern. Die nächsten Ränge nehmen ein: Kolumbien, Mexiko, Indien, Äthiopien, Guatemala und Honduras. Die Produktionsländer schöpfen jedoch nur einen sehr geringen Anteil des Gewinns für sich ab, weil der Kaffee dort in der Regel nicht weiterverarbeitet wird. 94 % aller Kaffee-Exporte verlassen ihre Produktionsländer als grüne Kaffeebohnen. Die Röstung erfolgt in den großen Röstereien der reichen westlichen Länder. Die weltweit größte Kaffeerösterei betreibt Jacobs (Kraft Foods) in Berlin. Jeder Deutsche trinkt pro Tag durchschnittlich 4 Tassen Kaffee – das entspricht fast sieben Kilo Kaffeebohnen pro Jahr und macht Kaffee zum meist getrunkenen Getränk in Deutschland.

### Der Kaffeehandel

Kaffee ist heute das weltweit wichtigste Handelsgut nach dem Erdöl. Über 100 Millionen Menschen leben von seiner Herstellung und Verarbeitung.

Die Schweiz ist das Zentrum des internationalen Kaffeehandels. Bis zu drei Viertel des Handels spielt sich in unscheinbaren Bürogebäuden am Genfer See oder im Steuerparadies Zug ab.

In den 60er und 70er Jahren konnte die **steigende Nachfrage** nach Kaffee auf dem Weltmarkt kaum befriedigt werden. Der Preis für Rohkaffee erreichte eine noch nie dagewesene Höhe – daher der Ausdruck „schwarzes“ oder auch „grünes Gold“.

Überall in der Welt wurde daraufhin der Anbau intensiviert und mechanisiert. Neue ertragreichere Kaffeesträucher der Robusta-Sorte wurden gezüchtet. Ihre Kaffeebohnen sind kleiner, leichter zu ernten und wachsen am besten in direktem Sonnenlicht.

Auf vielen Plantagen wurden die schattenspendenden Bäume abgeholzt, und die neuen Kaffeesträucher werden nun in dichter **Monokultur** gepflanzt, wo man sie gut maschinell bearbeiten kann. Sie müssen intensiv mit Pestiziden behandelt und chemisch gedüngt werden, da die Schattenbäume als Schutz und natürliche Stickstofflieferanten fehlen. Das Ergebnis dieser Entwicklung ist ein deutlicher **Verfall der Kaffee-Qualität**, der inzwischen auch bei den großen Kaffee-Röstern Besorgnis auslöst.

### Die Kaffeekrise

Bis 1989 war der Kaffeemarkt durch das **Internationale Kaffee-Abkommen** (ICA) – eine Art OPEC des Kaffees, geregelt. Die Regierungen der Produktions- und Konsumländer waren bestrebt, durch Exportquoten das Angebot zu regulieren und den Kaffeepreis relativ hoch und stabil zu halten – bei 1,20 – 1,40 US-\$ pro Pfund. Aufgrund von Streitigkeiten unter den Mitgliedern scheiterte das Abkommen im Jahr 1989. Seitdem ist der Markt nicht mehr reguliert, die Kaffeepreise werden an den beiden großen Terminmärkten in New York und London festgelegt.

In den 90er Jahren kam es zu einer gewaltigen **Überproduktion**, die den Marktpreis drastisch fallen ließ. Vor allem durch den dramatischen Markteinstieg Vietnams und der Produktionsausweitung in Brasilien war der Weltmarkt ab 1997 absolut übersorgt. 1997 kostete das Pfund Kaffee auf dem Weltmarkt 1,90 US-\$, 2003 wurden nur noch 65 US-Cent, also ein Drittel, bezahlt. Bei der Sorte Arabica war der Preisverfall noch dramatischer (3,20 \$ auf 0,42 \$).

Der **Verfall der Kaffeepreise** auf dem Weltmarkt zerstörte die Lebensgrundlagen von mehr als 25 Mio. Kaffeeproduzenten auf der ganzen Welt. Produzenten in Entwicklungsländern, in der Mehrzahl arme Kleinbauern und -bäuerinnen, mussten jahrelang ihre Kaffeebohnen weit unter den Produktionskosten verkaufen. Familien, die vom Kaffeeanbau lebten, konnten ihre Kinder nicht mehr zur Schule schicken, konnten sich Grundmedikamente nicht mehr leisten und mussten am Essen sparen.

Die Volkswirtschaften von Produktionsländern waren angeschlagen, in einigen dieser Länder wurde durch den Preisverfall die gesamte ins Land geflossene Entwicklungshilfe aufgebraucht. Die Folge der zunehmenden Staatsverschuldung waren Kürzungen im Sozialbereich und Gesundheitswesen.

Auch viele mittelgroße und kleine Händler mussten aufgeben. Sogar der größte Rohstoffhändler der Welt, Cargill, sah sich 1999 gezwungen, seinen Kaffeehandel zu verkaufen.

### Kaffee als Spekulationsobjekt

Seit 2004 ist eine gewisse Erholung des Marktes dadurch eingetreten, dass die Anbauflächen verkleinert wurden und die Ernten durch Klimaveränderungen oder Katastrophen wie den Tsunami schlechter ausfielen. Der Preis pro Pfund liegt heute wieder über 1 US-Dollar. Dennoch erhalten die Kaffeebauern auch heute nur einen winzigen Bruchteil des Kaffeepreises in den Läden.

Kaffee ist das gewinnbringendste Produkt im gesamten Lebensmittelbereich. Jeder der fünf größten Röster der Welt, Kraft, Nestlé, Procter & Gamble, Tchibo und Sara Lee, vertreibt Marken-Kaffees im Wert von mindestens einer Mrd. US\$ Jahresumsatz. Sie kaufen über die Hälfte der Rohkaffee-Ernte eines Jahres auf. Die Umsatzrenditen sind enorm: Für den löslichen Kaffee von Nestlé liegt sie bei schätzungsweise 26 % (= 26 Cent Gewinn bei 1 Euro verkaufter Ware).

Würden alle Beteiligten der Produktionskette von diesem ertragreichen Markt profitieren, so wäre dies auch in Ordnung. Tatsächlich entstehen aber die Riesenprofite der Konzerne auf Kosten von Kaffeebauern, die ihre Produktionskosten mit dem erzielten Preis kaum decken können.

Die Kaffeeröster verfügen über hoch entwickelte Strategien zur Minimierung ihrer Risiken beim Einkauf. Statt den aktuellen Marktpreis zu bezahlen, arbeiten sie mit den Händlern Verträge aus, mit denen sie das Risiko zukünftiger Preisschwankungen streuen. Sie schließen per Mausclick Verträge auf dem Terminmarkt ab und vereinbaren Preise für Rohkaffee, der erst sechs bis achtzehn Monate später tatsächlich gekauft wird. Der Kaffeehandel ist zum Spielfeld der Finanzmärkte geworden.

Ein Beispiel: Am 3. September meldete N-TV:

### **"Felix" treibt Kaffeepreis.**

*Ein neuer Wirbelsturm sorgt im Atlantik für Bewegung am Markt: Der Hurrikan "Felix" steuert auf die mexikanische Halbinsel Yucatan zu. Einige Investoren setzen darauf, dass der Wirbelsturm die Kaffeeplantagen in Mittelamerika in Mitleidenschaft ziehen könnte. Entsprechend deckten sich die Anleger rasch mit Robusta-Kaffee ein, der Preis für die Bohnen stieg um über drei Prozent.*

Die Volumina auf diesem so genannten Futures-Markt sind gigantisch - es wird zehnmal mehr Kaffee gehandelt als tatsächlich produziert wird. Nach Schätzungen bestreiten Hedge-Fonds die Hälfte des gesamten Handelsvolumens.

### **Fairer Handel mit Kaffee**

Die Preise der Produzenten auf Kosten der Kaffee-Qualität in den Keller zu drücken ist eine gefährliche Strategie. Der in den vergangenen Jahren zu beobachtende Zuwachs im Fairen Handel belegt ein zunehmendes Bewusstsein der Verbraucher für die Misere der Produzenten und für die Qualität ihres Konsumguts Kaffee. Heute werden in Deutschland etwa zwei Prozent des Kaffeehandels unter einem zertifizierten Label wie Fairtrade abgewickelt.

Der Faire Handel ist für viele Bauern tatsächlich ein Ausweg aus der Krise. Ihr erzielter Preis liegt garantiert über dem Weltmarktpreis und orientiert sich auch an der Entwicklung der Kaufkraft, so dass die Produzenten vom Verkaufserlös ihrer Arbeit adäquat leben können. Zusätzlich werden noch mit 5 US-\$ pro Zentner Kaffee nachhaltige Projekte für Kaffeeproduzenten unterstützt. Diese Prämie ist für soziale oder ökologische Entwicklungsprojekte zweckgebunden.

Die direkte Vermarktung ohne Zwischenhändler verschafft den Bauern ein geregeltes Einkommen und sie können umweltverträgliche und Existenz sichernde Anbaumethoden praktizieren, was letztendlich auch dem Verbraucher zugute kommt. Beim manuellen Pflücken bleiben unreife Kirschen am Strauch und die schlechten werden ausgesondert. Durch Verzicht auf Agrarchemikalien werden zusätzlich Qualitätsvorteile erzielt. Das Ergebnis sind hochwertige und bio-zertifizierte Kaffees, die nur noch wenig mehr kosten als die deutlich schlechteren Marken-Kaffees.

Typisch für kleinbäuerlichen und genossenschaftlichen Kaffeeanbau sind Mischfruchtsysteme, in denen neben Kaffee auch Bananen, Avocados, nicht selten Gewürze, die Grundnahrungsmittel wie Mais und Bohnen sowie einige Futterpflanzen für das Vieh zum Einsatz kommen.

Bio-zertifizierter und fair-gehandelter Kaffee wird überwiegend in Mittel- und Südamerika angebaut - mittlerweile auch in der Karibik, in Ostafrika und Indonesien.

### **Der Film**

Der Film „Schwarzes Gold“ zeigt am Beispiel des Kaffees von einer Kooperative in Äthiopien, dem Ursprungsland des Kaffees, welchen Einfluss unsere täglichen Konsumentscheidungen auf das Leben in den Herstellerländern haben.

Regisseure sind die in Großbritannien lebenden Brüder Nick und Marc Francis, die seit Jahren Dokumentarfilme über Probleme der globalisierten Arbeitswelt drehen.

Filmpartner sind die Hilfsorganisation Oxfam und der Verein Transfair, der Siegel für fair gehandelte Produkte vergibt und bekannt macht. „Schwarzes Gold“ war offizieller Festivalbeitrag in Sundance und Rom 2006, sowie in London und Rom.

### **COMUCAP**

Eine lateinamerikanische Kooperative, die nach Deutschland liefert, ist die Bäuerinnen-Organisation COMUCAP (Coordinadora de Mujeres Campesinas de la Paz) in Honduras. Vor sieben Jahren unternahm der Diözesanverband Regensburg des Katholischen Deutschen Frauenbundes eine entwicklungspolitische Reise nach Nicaragua und Honduras und besuchte unter anderem diese Kooperative. Es entstand eine Zusammenarbeit, in dessen Rahmen seit 2003 ökologisch angebaute und fair gehandelte Kaffee importiert und über die GEPA verkauft wird. Pro Jahr werden in Deutschland ca. 12.000 kg KDFB-Kaffee verkauft.

Heute ist Maria Wittmann bei uns, Mitglied der Kommission Eine Welt des Katholischen Deutschen Frauenbundes Regensburg. Sie wird uns im Filmgespräch vom langen Weg des KDFB-Kaffees aus dem Bergland von Honduras in deutsche Wohnzimmer berichten.

Aktuelle Termine AGENDA-21-Kino und AK Lebensstile/Eine Welt bei

### **Lokale Agenda 21 Herrsching**

c/o Indienhilfe e.V. (Kontakt: Elisabeth Kreuz), Luitpoldstr. 20, 82211 Herrsching, 08152-1231

email@indienhilfe-herrsching.de, www.indienhilfe-herrsching.de