

Den Saarkaff-Bauern ist fairer Lohn gewiss

Vor zwei Jahren entwickelte die Aktion 3. Welt Saar in Kooperation mit den Genossenschaften Café Chavalo in Leipzig und Miraflor in Nicaragua den Kaffee „Saarkaff“. Jetzt wurden die letzten Anteilscheine für dieses Jahr, im Wert von 10 000 Euro, im Merziger Haus Caritas an drei saarländische Institutionen übergeben.

VON EMMA SCHMITZ

LOSHEIM Das Wort „Saarkaff“ in roten Buchstaben, das graue Wolfs-Logo der 3. Welt Saar, der Umriss des Saarlandes und die Saarschleife – das beschreibt die Verpackung des Bio-Kaffees „Saarkaff“ treffend. Angebaut wird er bis jetzt von 15 Bauern im Naturreservat Miraflor im Norden Nicaraguas und wird größtenteils im Café Chavalo in Leipzig geröstet. Vor ein paar Jahren wurde der Kaffee von der Aktion 3. Welt Saar und dem Café Chavalo in Zusammenarbeit mit dem Kooperativenverband Miraflor entwickelt. Er ist nicht nur ein 100-prozentiges Bio-Produkt, sondern wird auch als SoLaWi-Kaffee bezeichnet, weil er in solidarischer Landwirtschaft angebaut wird. Das bedeutet, dass die Kaffee-Ernte durch das Kaufen von Anteilscheinen vorfinanziert wird. Pro Schein müssen 100 Euro bezahlt werden, die direkt an die Bauern in Nicaragua gehen.

Die Menschen, die Anteilscheine kaufen, erhalten im Austausch die Kaffeeernte. Je nach Ernteertrag könne man für jeden Schein drei bis fünf Kilo Kaffee erwarten. Dadurch würden sich Konsumenten und Bauern Risiken, Verantwortung und Erfolg teilen, sagt Jens Klein,

Gründer des Café Chavalo und Mitentwickler des Kaffees. Die Bauern werden also nicht, wie es üblich ist, nach der Ernte pro Kilo geernteten Kaffees bezahlt, sondern im Vorhinein basierend auf Lebenserhaltungs- und Produktionskostenspekulation. „Die Genossenschaft Miraflor in Nicaragua, mit der wir in diesem Projekt eng zusammenarbeiten, sagt uns also immer, wie viel Geld die Bauern benötigen, um gut von ihrer Arbeit leben zu können, ihre Mitarbeiter zu bezahlen und den Kaffee umweltfreundlich anzubauen“, erklärt Klein.

Durch diese Art der Bezahlung seien die Bauern nicht vom immer schwankenden Weltpreis des Kaffees abhängig und können so mit einem fairen Lohn rechnen. „Und das ist auch unser Ziel“, erklärt Gertrud Selzer von der Aktion 3. Welt Saar, die an diesem Abend auch vor Ort ist. „Die Bauern sollen durch faire Bezahlung immer gut von ihrer Arbeit leben können.“ Dadurch, dass alle Bauern im Vorhinein wissen, mit wie viel Gehalt sie rechnen können, entstehe für sie auch ein gewisser Freiraum. „Sie können dadurch selbst entscheiden, wie und wann sie das Geld einsetzen wollen, ein Freiraum, den sie sonst nicht hätten“, erklärt Klein.

Außerdem würde diese Art der Bezahlung die Qualität des Kaffees verbessern. „Weil die Bauern nicht mehr pro Kilo bezahlt werden, ist es auch nicht mehr so wichtig, wie viel sie im Endeffekt ernten. Dadurch können sie sich während der Ernte erlauben, Kaffeeernte, die keine gute Qualität haben, nicht zu ernten und nur die mit guter Qualität zu nehmen“, sagt Jens Klein. Das trage dann auch etwas mit der Hochwertigkeit des Endprodukts bei, erklärt er weiter.

Von der Qualität der diesjährigen Kaffeeernte, die bis Februar ging, können sich auch die Rote Zora, der Caritas Verband Saar-Hochwald und die Bäckerei „Die Backmol“ überzeugen. Ingrid Röder



Am Noswendeler See präsentierte Gertrud Selzer zum Projektbeginn die Kaffeepackungen aus Nicaragua mit dem Saarschleifen-Logo.

ARCHIVFOTO: DIETER ACKERMANN

nahm sechzig Scheine für die Rote Zora und Frank Kletten und Simone Johann jeweils zwanzig für den Caritasverband und die Bäckerei aus

Losheim von Jens Klein entgegen. Ihren Anteil an Kaffee erhalten sie voraussichtlich im Sommer, so die Organisatoren.

Im vergangenen Jahr wurden ohne die Anteile der Aktion 3. Welt Saar insgesamt 111 Saarkaff-Anteilscheine verkauft. „Ab April fangen wir dann an, Scheine für die nächste Ernte, die dann im November startet, zu verkaufen“, sagt Gertrud Selzer. Die an diesem Tag vergebenen Scheine waren die letzten für die Saison 23/24. Für die nächsten Jahre nehme sich die Kooperative vor, den Kaffee zum Beispiel durch eine nachhaltigere Transportbilanz noch umweltfreundlicher zu produzieren und vielleicht auch mehr Bauern für ihre Initiative zu gewinnen, so Klein und Selzer zum Abschluss der Veranstaltung. Die Versammelten lassen den Abend im Haus Caritas mit „Saarkaff“-Espresso und fair produzierten Keksen ausklingen.

Saison können bei der Aktion 3. Welt und im Weltladen Losheim erworben werden. Kaufen kann man den „Saarkaff“ auch ohne einen Anteilschein im Weltladen, der Roten Zora, der „Backmol“ oder auch bei Café Chavalo im Onlineshop.

INFO

Die Kooperative Miraflor

Der Kooperativenverband UCA Miraflor liegt im Naturreservat Miraflor im Norden Nicaraguas und engagiert sich insbesondere im Kampf gegen den Klimawandel. Zu dem Verband gehören unter anderem 250 Bauernfamilien, die im Reservat zum Beispiel auch Kaffee anbauen. 15 dieser produzieren bis jetzt den in solidarischer Landwirtschaft angebauten „Saarkaff“.

Simone Johann von der Bäckerei „Die Backmol“ erhält ebenfalls zwanzig Scheine. Mit im Bild, von links, Gertrud Selzer, Aktion 3. Welt Saar, und Jens Klein, Café Cavahlo

FOTO: EMMA SCHMITZ

