

Der Störenfried aus Kaffeetisch

Original Food handelt äthiopischen Kaffee aus zertifizierter Wildsammlung. Das Unternehmen will nicht nur hochwertigen Kaffee importieren, sondern den Regenwald schützen und fairen Handel vorantreiben.

A Inatura sprach mit Gründer und Geschäftsführer Florian Hammerstein über das Besondere von Wildkaffee aus Kaffa, die Gesetze der Kaffebranche und bahnbrechende Innovationen.

Redaktion: 2003 haben Sie Original Food gegründet, um den äthiopischen Regenwald zu schützen und den fairen Handel voranzutreiben. Wie kam es dazu?

Florian Hammerstein: Auf äthiopischen Wildkaffee bin ich durch ein Gespräch mit Geo-Redakteuren gestoßen. Ein Journalist sah bei einer Äthiopien-Reise, wie die Menschen im Regenwald wilden Kaffee für den Eigenbedarf sammelten. Daraus entstand die Idee, man könnte den Wald zu einer Erh-

kommenquelle für die Menschen machen und ihn so vor Rodung schützen. Voraussetzung war von Anfang an eine herausragende Qualität des Kaffees – und dafür einen vernünftigen Preis zu bieten, von dem die Bauern leben können.

Wie viele Bauern sind in die Wildkaffeesammlung involviert und wie sind sie organisiert? Anfangs waren die Bauern nicht organisiert, wir haben sie deshalb unterstützt, Kooperativen zu gründen. Jedes Dorf hat eine eigene Kooperative und die brauchte eine Dachgenossenschaft, eine sogenannte Union, die exportieren darf. Heute arbeiten wir mit nahezu 50 Kooperativen in den äthiopischen Regenwäldern – dadurch haben nun knapp 100 000 Menschen in der Region eine vernünftige Perspektive.

► Hier wird der Kaffa-Kaffee gesammelt: im Südwesten Äthiopiens, im 1 500 bis 2 300 Meter hoch gelegenen Kaffa, dem Ursprungsort des Kaffees.



Original Food kultiviert

Unternehmensgründung 2003 in Freiburg durch Florian Hammerstein
Mitarbeiter 10 in Deutschland
Sortiment 20–25 Artikel, u.a. Kaffee, Espresso, Schokolade



Wie viel konnten Sie für den Schutz des Regenwaldes erreichen? Ein Ziel war, das Tempo der Waldzerstörung zu verlangsamen, das ist uns nachweislich gelungen. Die Bewohner wissen, dass auch für ihr regionales Klima der Wald sehr wichtig ist. Mit partizipatorischem Waldmanagement wird den Bauern Waldgebiet für eine Nutzungsdauer von 50 Jahren überschrieben – mit der Auflage, dieses Waldstück gleichzeitig zu schützen. Das sichert den Wald und gleichzeitig die Existenz der Menschen.

Ihre neueste Innovation sind zu hundert Prozent zertifizierte kompostierbare Kaffeekapseln. Wie und mit wem haben Sie diese entwickelt? Wie viel Zeit hat die Entwicklung in Anspruch genommen? Die Entwicklung hat über drei Jahre gedauert. Wir mussten das verteilte Wissen des Marktes bündeln und haben mit verschiedenen Forschungsinstituten Kontakt aufgenommen. Das Nespresso®-System ist sehr anspruchsvoll, der hohe Druck von 18 bis 19 bar und die hohe Temperatur von 92 Grad sind für biologischen Kunststoff eine

»Faire Handel bedeutet, dass Erzeuger von ihrer Arbeit leben können. Alles andere ist unfair.«
Florian Hammerstein, Gründer und Geschäftsführer Original Food



große Herausforderung. Wir konnten sie meistern: Unsere Kapsel wird vollständig abgebaut, der darin enthaltene Füllstoff zu Kompost. Interesse an der Technologie gibt es von Nespresso übrigens bislang noch nicht.

Was sind die Hauptunterschiede zwischen Wildkaffee und Plantagenkaffee? Der wilde Kaffee wächst natürlich, ohne Anbau, im Regenwald in etwa 6 000 verschiedenen Sorten. Plantagenkaffee hingegen gibt es auf der ganzen Welt nur in insgesamt ca. 50 Arabica-Sorten – die Biodiversität ist also ein wichtiger Unterschied. Der Ertrag des Wildkaffees ist deutlich geringer, auch deshalb konzentriert sich in ihm ein einzigartiges Aroma.

Welche Unterschiede gibt es in der Verarbeitung? Vor allem auf Plantagen wird üblicherweise nass aufbereitet, um das Fruchtfleisch von der Bohnen zu trennen. Dafür braucht man nur zwei bis drei Tage, dann ist das Produkt exportfähig. Aber wir wollen kein wertloses Wasser verschwenden, daher bevorzugen wir die natürliche Sonnentrocknung, die allerdings mehrere Wochen benötigt.

Ehrenpreis für das Kaffa-Projekt

Die Hamburger Initiative für Menschenrechte hat am 4. April 2017 in Hamburg ihre Preise verliehen: Ausgezeichnet wurden Projekte, die in Afrika Alternativen zur Flucht schaffen. Der Ehrenpreis wurde an Florian Hammerstein und deren treibende Kraft hinter Original Food und dem Wildkaffeeprojekt ist. Der Preis würdigt die Arbeit des Unternehmens, das seit über 10 Jahren erfolgreich die Existenzien der Kleinbauern und ihrer Familien in Äthiopien letzten Regenwaldregionen sichert. Inzwischen profitieren nahezu 100 000 Menschen unmittelbar von der Sammlung des Wildkaffees, schützen so die letzten Regenwälder und erhalten eine Perspektive für eine Existenz in ihrer Heimat.

Wie haben die Mitbewerber im Kaffeemarkt auf Sie und Ihr Unternehmen reagiert? Der Rohkaffeemarkt wird von wenigen großen Importeuren bestimmt und der Markt ist sehr transparent. Da nur wenige Marktteilnehmer beteiligt sind, ist das Handeln eines Einzelnen deutlich spürbar. So sprach sich auch unsere gute Bezahlung an die Bauern schnell herum. Nach zweien Jahren rief mich einer der großen Importeure an, der mir vorwarf, ich würde ihm seinen gesamten Markt in Äthiopien zerstören, weil er den Bauern jetzt auch mehr Geld zahlen müsse. Er habe jetzt Diskussionen, die er zuvor noch nie in Äthiopien gehabt habe. Und da wusste ich, dass wir auf dem richtigen Weg sind: Es funktioniert.
»Das Gespräch führte Gabriele Storm