



SO STARK KANN KAFFEE SEIN

Einer bitterarmen Provinz in Äthiopien verdankt die Welt ihr liebstes Heißgetränk: In Kaffa ist Kaffee seit jeher als Wildpflanze heimisch. Nun spielen die urwüchsigen Kaffeebäume eine Schlüsselrolle bei der Rettung des bedrohten äthiopischen Regenwaldes.

*Text: Gero Günther
Fotos: Per Anders Petterson*

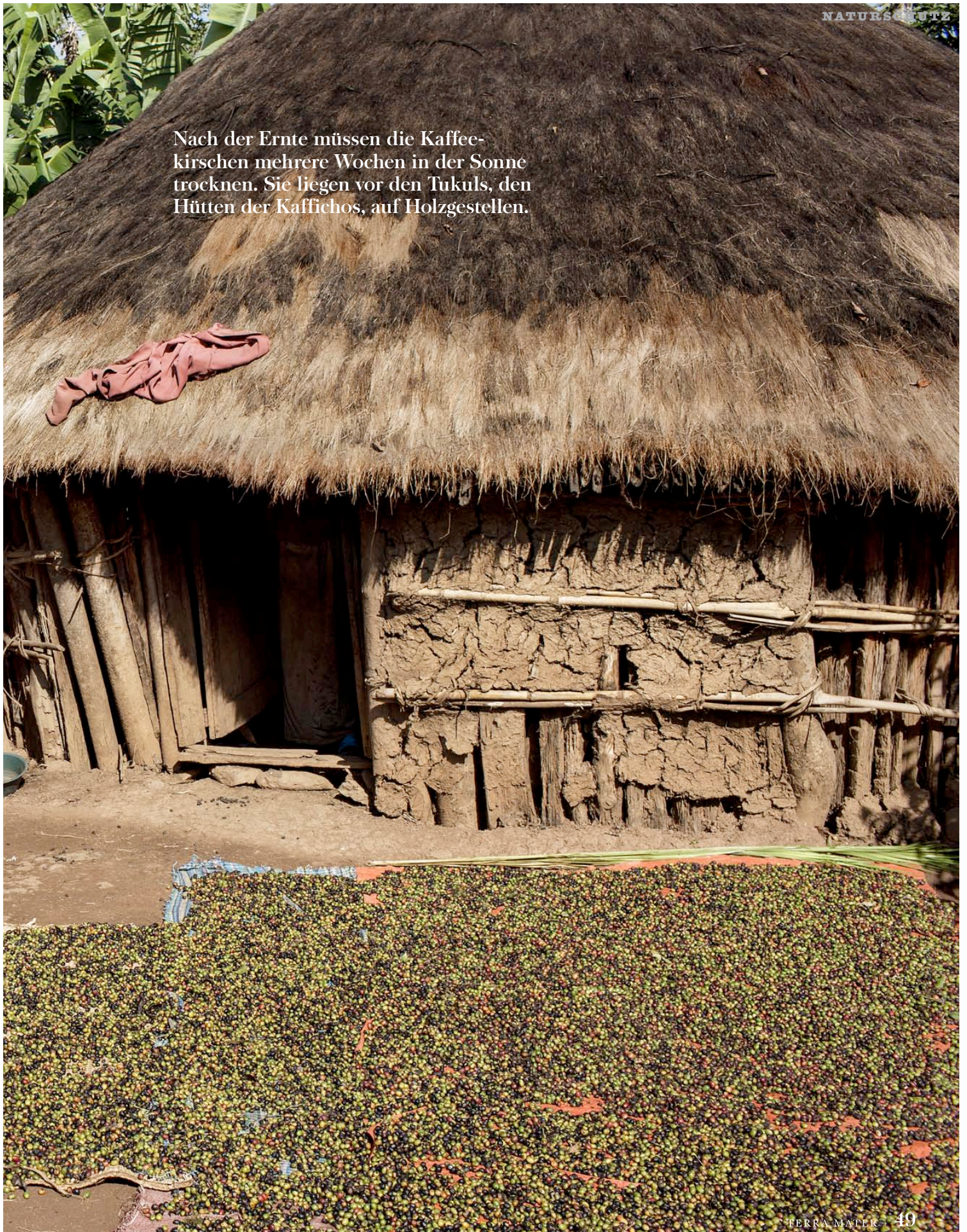
Der äthiopische Wildkaffeebaum, Urahn unseres Kaffees, wird bis zu acht Meter hoch. Für die Ernte braucht es geübte Kletterer.



Kaffee ist das Lebenselixier der Menschen in Kaffa. Alle trinken ihn. Heqo-Priester Haile Michael Gaan nimmt seinen leicht gesalzen.



Nach der Ernte müssen die Kaffee-
kirschen mehrere Wochen in der Sonne
trocknen. Sie liegen vor den Tukuls, den
Hütten der Kaffichos, auf Holzgestellen.



NEBEL LIEGT wie Milchschaum in den Tälern der Provinz Kaffa im Südwesten Äthiopiens. Der Regenwald rechts und links des lehmigen Pfades trieft vor Feuchtigkeit. Die Rufe eines Nashornvogels schrillen wie hysterisches Gelächter aus dem Geäst. Eben haben wir den Gumi-Fluss durchwatet und sind kurz danach knöcheltief im rötlichen Schlamm versunken.

Je höher wir jetzt steigen, desto deutlicher tritt die Landschaft aus den Schleiern hervor: Kette an Kette reihen sich die Berge hintereinander. Bis zu 3.000 Meter hoch ragen ihre Kuppen in den Himmel. Der Mann, der vor uns den Hügel erklimmt, trägt eine knallrote Regenjacke und legt ein atemberaubendes Tempo vor. Er heißt Mesfin Tekle, ist 43 Jahre alt, und sein Job ist es, die letzten Reste des Regenwaldes in Äthiopien zu retten. Es ist acht Uhr morgens, und wir sind unterwegs zu den ältesten Kaffeepflanzen der Welt, weil die eine Schlüsselrolle für diese schwierige Aufgabe spielen.

Die dichten Regenwälder, die weite Teile der Provinz Kaffa überziehen, sind die letzten Äthiopiens. Es fällt schwer zu glauben, dass noch Mitte des vergangenen Jahrhunderts vierzig Prozent von Äthiopien mit Wäldern bedeckt waren. Doch eine rasant wachsende Bevölkerung und deren Holzbedarf sowie die zunehmende Kultivierung von Flächen durch eine oft ineffiziente Landwirtschaft haben den Waldbestand bis heute auf mickrige drei Prozent zusammenschrumpfen lassen. Weite Teile des gebirgigen Landes sind inzwischen verstept, der Grundwasserspiegel sinkt stetig, Erdbeben sind an der Tagesordnung.

nach wie vor Mangelware. Das Einzige, das es hier immer in Hülle und Fülle gab, waren wilde Kaffeebäume. Sie haben die Kultur der Kaffichos seit Jahrhunderten geprägt. Kaffee ist das Lebenselixier der Menschen. Alle trinken ihn, sogar schon als Kleinkinder. Und nun erhöht der Wildkaffee die Chancen, den bedrohten Wald nachhaltig zu retten und die wirtschaftliche Entwicklung der ganzen Region anzukurbeln.

Seit sich nämlich mit der koffeinhaltigen Delikatess aus Äthiopiens Wäldern in Europas Biomärkten gute Preise erzielen lassen, lohnt sich der Naturschutz auch für die Einheimischen. Statt den Regenwald zu roden, verdienen immer mehr Kaffichos ihren Unterhalt mit Kaffee. In guten Jahren können sie sogar einen Teil der Einkünfte zurück-

Mehr als 5.000 Arten von Coffea arabica gibt es in den Wäldern Äthiopiens. Im Rest der Welt sind es dagegen nur ein paar Dutzend.

1: Biosphärenreservat-Koordinator Mesfin Tekle: „Jeder Kaffeebauer wird Waldschützer.“

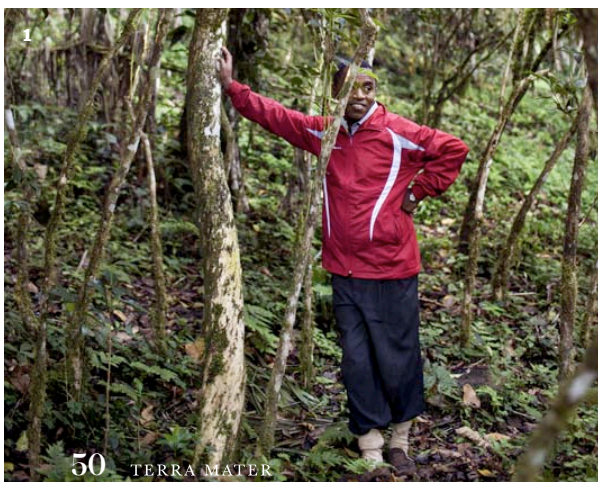
2: Kinder im Wald von Koyisha: sanfter Tourismus geplant.

legen. Und das Beste, meint unser Begleiter Mesfin Tekle: „Wer Wildkaffee ernten will, muss den Lebensraum der Pflanze erhalten. Jeder Kaffeebauer wird damit gleichzeitig auch zum Waldschützer.“

Als Koordinator des Kaffa-Biosphärenreservats und Angestellter des Naturschutzbundes Deutschland (NABU) kommt ihm das natürlich sehr gelegen. Das 761.000 Hektar große Gebiet wurde 2010 von der UNESCO, der äthiopischen Regierung und dem NABU zum Schutz der Regenwälder angelegt. Dreißig Ranger wurden seither angestellt, ein Büro eingerichtet, Aufforstungsprojekte in Angriff genommen. „Meine wichtigste Aufgabe besteht jedoch darin“, sagt Tekle, „möglichst viele Menschen in unsere Projekte einzubinden.“

Wie es aussieht, gelingt ihm das ziemlich gut. Jeder hier scheint Mesfin Tekle zu kennen, jeder

Nur in Kaffa ist die Welt der Regenwälder noch halbwegs in Ordnung. Vielleicht auch, weil das Gebiet als entlegen, rückständig und arm gilt, seit das einstige Kaiserreich 1897 von den Äthiopiern noch heute dominierenden Amharen erobert wurde. Straßen sind





will sich mit ihm unterhalten, und alle paar Minuten müssen wir stehenbleiben. Zur Begrüßung berühren die Kaffichos einander Schulter an Schulter. Und dann wird gesprochen, diskutiert und gescherzt. Tekle nutzt jede Gelegenheit, um die Bauern nach ihrer Meinung zu fragen und im Gegenzug seine Anliegen vorzubringen.

Nach eineinhalbstündigem Marsch biegt unser Guide vom Hauptweg ab. Immer dichter stehen die Kaffeepflanzen. Ihre roten Kirschen, die letzten der Saison, leuchten wie winzige Christbaumkugeln im lichten Grün des Waldes. Überall zwitschern Vögel, es riecht nach wilder Minze. Plötzlich bleibt Tekle stehen und tätschelt die fleckige Rinde eines Baumes. Fast zärtlich sieht die Berührung aus. Im Gegensatz zu den anderen Urwaldriesen wirkt der acht Meter hohe Kaffeebaum bescheiden, zerbrechlich. „Die Einheimischen verehren diese Pflanze als den Mutterbaum des Kaffees“, erklärt Tekle. „Sein Besitz wird von Generation zu Generation weitervererbt.“

Coffea arabica gehört zu den wenigen wichtigen Welthandelsprodukten, die noch als Wildpflanzen in ihrer Heimat vorkommen. Und das in einer ungeheuren genetischen Vielfalt: Mehr als 5.000 Arabica-Varianten haben Wissenschaftler in den äthiopischen Nebelwäldern nachgewiesen, im gesamten Rest der Welt sind es dagegen nur ein paar Dutzend. Äthiopischer Wildkaffee ist damit nicht nur bedeutend vielfältiger als Garten- oder Plantagenkaffee, sondern auch robuster und widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten.

„Kaffa ist die Urheimat des Arabica“, sagt Tekle, „in vielen Sprachen heißt der Kaffee nach dieser Region. Und nur hier gibt es Kaffee, der wild in den Wäldern wächst.“

In den Bäumen über uns werden laute Schreie hörbar. Colobus-Affen stürzen viele Meter weit von Ast zu Ast, versuchen uns menschliche Eindringlinge zu vertreiben. Ihre langen weißen Schwanzquasten und die buschigen Rückenhaare bilden im Sprung ein flatterndes Cape. Die Kaffichos verehren die Mantelaffen als Hüter des Waldes, weil →



Afrika
Äthiopien
Kaffa



1



2



3

1: Kaffeesammler:
Steigende Preise
rechtfertigen mehr
Aufwand.

2: Wochenmarkt
in Bonga: Handels-
platz für das gesamte
Umland.

3: Importeur Ham-
merstein: „Ich will
ein Gourmetprodukt
anbieten.“

sie ihre Ernte im Gegensatz zu den meisten anderen Wildtieren nicht antasten. „Wegen ihrer würdevollen Gesichter und des weißen Barts“, erklärt Tekle, „werden sie hierzulande Mönche genannt.“

Die äthiopischen Nebelwälder sind eine der artenreichsten Regionen der Erde, sie sind ein Hot-spot der Biodiversität: Rund 300 Vogelarten leben hier, Leoparden, Löwen, Büffel und Antilopen.

Um so ein Paradies langfristig zu erhalten, braucht es intelligente Lösungsansätze – wie etwa jenen eines Biosphärenreservats: Anders als beim

Konzept des Nationalparks wird in diesem Fall die einheimische Bevölkerung miteinbezogen, was mitunter mühsame Überzeugungsarbeit erfordert. „Viele Europäer fordern radikale Schutzmaßnahmen, um das Weltklima zu retten. Aber Kaffä ist eben keine menschenleere Wildnis“, meint Mesfin Tekle. „Wir können die Natur nicht dadurch schützen, dass wir die Menschen aussperren.“

Im Biosphärenreservat von Kaffä sind lediglich zehn Prozent der Gesamtfläche als Kernzone ausgewiesen. Sie dürfen nur mit einer Genehmigung betreten werden. In den großen Pufferzonen

des Reservats hingegen können die Bauern Kaffee und andere Produkte zu festgelegten Zeiten ernten. Der Wald wird davon nicht in Mitleidenschaft gezogen. Vorausgesetzt, das Management stimmt.

Sieben Monate wanderte der Forstspezialist Mesfin Tekle durch die Wälder, um zunächst den Zustand der Natur zu dokumentieren und eine Zonierung des riesigen Areals vorzuschlagen. Welches Gebiet müsste besonders streng geschützt werden? Wo muss aufgeforstet und wo darf Holz geschlagen werden? Tekle legte Hunderte von Kilometern zurück, schlief im Wald oder in den Rundhütten gastfreundlicher Bauern.

Ganz allein ist man selten in den Nebelwäldern Kaffas. Auch fernab der Straßen und Pisten nicht. Mal ist es ein Mann, der ein schweres Bündel Bambus schleppt, mal ein Junge, der mit einem Beil auf einen umgestürzten Baumstamm einhackt. Wir sehen Frauen, die Kräuter sammeln, und Imker, die ihre Bienenkörbe in Schuss halten. Sie sind aus den hohlen Stämmen eines Kaktusbaums gebaut und werden weit oben in den Baumwipfeln aufgehängt, oft fünfundzwanzig Meter über dem Boden. Und natürlich trifft man immer wieder Kaffeesammler.

Wie Gespenster treten die beiden Männer aus dem Schatten der Baumriesen heraus, kommen uns auf dem Trampelpfad entgegen. Säcke auf der Schulter, Macheten in der Hand. Trotz ihrer schweren Last sind die Kaffeesammler zügig unterwegs. Die beiden Brüder haben den ganzen Tag lang geerntet. Einen Quadratkilometer groß ist das Gebiet, in dem sie nach altem Gewohnheitsrecht pflücken. „Heuer ist die Ernte bescheiden“, meint der Ältere. „Aber immerhin haben wir im zweiten Durchgang noch zwei volle Säcke gesammelt.“

Kaffeesammler, sagt Mesfin Tekle, seien für ihn zu wichtigen Verbündeten geworden. „Aus eigenem Interesse achten sie darauf, dass keine Bäume beschädigt werden.“ Noch vor zehn Jahren hätten sich nur wenige die Mühe gemacht, Kaffee in entlegenen Gebieten zu sammeln. Der größte Teil war für den Hausgebrauch bestimmt, geringe Mengen landeten in schlechten Kaffeemischungen. „Es sind

viele Kirschen hängen geblieben, und der Wildkaffee erzielte nur ganz niedrige Preise.“

Die Situation änderte sich schlagartig, als der Unternehmer Florian Hammerstein aus Freiburg 2004 begann, den Wildkaffee in Deutschland und Österreich zu vermarkten. Er hatte die Bohnen zusammen mit einem befreundeten Röster getestet und war vom Potenzial des Wildkaffees begeistert. „Ich wollte ein Gourmetprodukt anbieten“, sagt Hammerstein, „keinen Kaffee, den man nur aus Mitleid oder politischem Engagement kauft. So etwas funktioniert ja langfristig nicht.“

Wir treffen Hammerstein an der Sammelstation der örtlichen Kooperative in der Provinzstadt Bonga. Alle paar Monate reist der engagierte Deutsche nach Kaffa, um die Qualität seiner Biobohnen zu prüfen, Verhandlungen zu führen und neue Pläne zu schmieden. In Zukunft will er auch Honig und Tee aus Kaffa anbieten (www.kaffaland.de).

In der Wellblechhalle der Kooperative schwebt eine Wolke aus feinem Staub. Mit einer einfachen Rüttlermaschine werden die Früchte des Kaffeebaums zunächst grob geschält. Was danach kommt, ist reine Handarbeit: Unter dem Vordach sitzen Dutzende Arbeiterinnen, die die Bohnen säubern und einzeln verlesen.

Nur perfekt ausgereifte, unbeschädigte Exemplare sind für den Export tauglich. Auch diese ungelerten Kräfte, das ist Hammerstein wichtig, werden, gemessen an äthiopischen Standards, überdurchschnittlich entlohnt.

Das eineinhalbfache des Welthandelspreises zahlt der Freiburger Geschäftsmann den Kooperativen für ihr Spitzenprodukt. 6.700 Mitglieder und ihre Familien profitieren auf diese Weise direkt vom Verkauf des Wildkaffees. Aber auch Bauern, die keine Mitglieder der Kooperativen sind, können mittlerweile bessere Preise für ihre Ernte erzielen. „Ich verstehe mich nicht als Helfer, sondern als →

„Kaffee, den man nur aus Mitleid kauft, funktioniert langfristig nicht.“



Partner“, sagt der Zweimetermann, „wir reden auf Augenhöhe mit den Bauern.“

Auch der Bauer Brahanu Gibo, dessen Hof unweit der Piste von Bonga nach Mizan Teferi liegt, hat einen Teil seiner einstigen Rodungsflächen wieder bepflanzt. Waldkaffee ist inzwischen viel mehr wert, als ihm seine kleinen Felder einbringen würden. Und damit die Kaffeebäume gedeihen, braucht er hohe, schattenspendende Bäume.

Gibo verdient mit dem Kaffee, der hinter seinem Hof wächst, gutes Geld. Geld, von dem er sich ein neues Haus gebaut hat. Es ist nicht mehr rund, wie die typischen „Tukuls“, die man noch überall in Kaffa findet, sondern rechteckig, und das Dach besteht aus Wellblech statt aus Stroh. Während ein Tukul bloß aus einem rußschwarzen Raum besteht, in dem Menschen und Tiere gemeinsam unter einem Dach schlafen, gibt es in Gibos neuem Haus mehrere Zimmer.

In der Haupterntezeit im November beschäftigt Gibo ein halbes Dutzend Helfer – Leute, die wenig oder gar kein Land besitzen. Sie werden mit einem Drittel der Ernte bezahlt. Für die zweite Pflückrunde, die ein paar Wochen später folgt, kommt er mit der Arbeitskraft seiner Söhne aus. Der älteste Junge steigt in die Bäume, um dort die

nachgereiften Früchte von den Ästen zu klaben. Immer höher hinauf. Die bemoosten Äste biegen sich unter seinen nackten Füßen. Klettern gehört zu den Dingen, die man in Kaffa können muss.

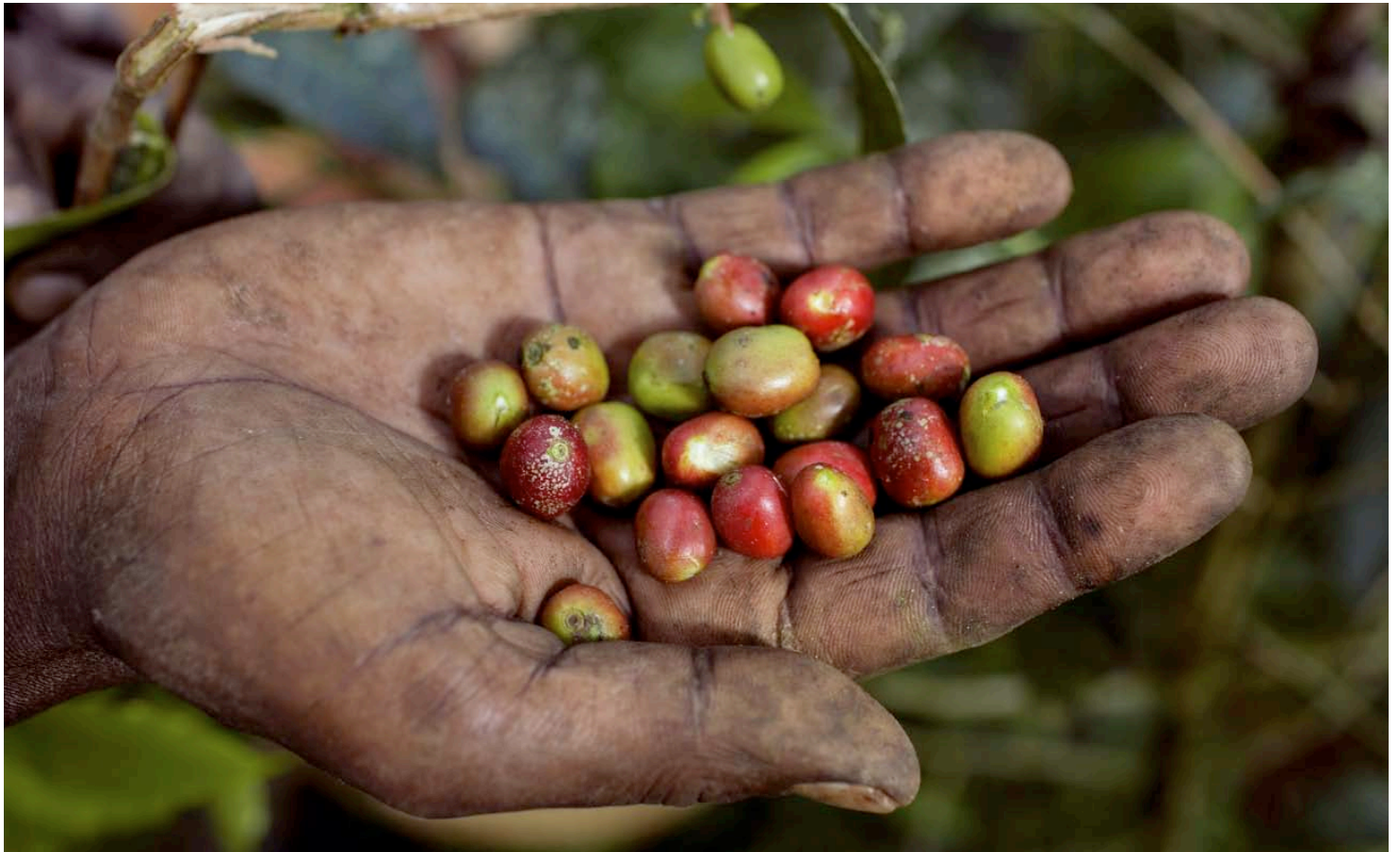
Als wir zum Haus zurückkommen, sind Gibos Frau und seine Tochter damit beschäftigt, zwei Handvoll Kaffeebohnen in einer Pfanne über dem offenen Feuer zu rösten. Zeit für die morgendliche Kaffeezeremonie, zu der die Familie jeden Tag zusammenkommt.

Mit einem Stöckchen rührt das Mädchen so lange, bis alle Bohnen gleichmäßig geröstet sind. Danach wird der Kaffee in einem Mörser zu feinem Pulver zerstampft und in einer bauchigen Tonkanne aufgebrüht. Die „Jebena“, das schwarze Gefäß mit dem praktischen Griff, sieht man überall in Kaffa. „Jeder, der vorbeikommt und den Kaffeeduft riecht, ist eingeladen“, sagt Gibo. „Man stampft bei uns deshalb immer mehr Bohnen, als man braucht.“

Gibo trinkt seinen Kaffee heiß. Drei-, viermal lässt er sich nachschenken. „Ist gut gegen die Müdigkeit nach der Arbeit“, sagt er. Auch seine Kinder schlürfen das Getränk routiniert aus kleinen Schalen. Dazu gibt es säuerlich schmeckendes Brot und geröstete Erbsen – ein proteinreicher Snack, der lautstark in den Mündern kracht.

Nachdem wir die erste Kanne ausgetrunken haben, wird das Kaffeepulver nochmals aufgebrüht. Brahanu Gibo krümelt ein paar Stücke Brot auf ein Bananenblatt, gibt ein paar Bohnen und Stroh dazu und gießt den Inhalt der Kanne über die Mischung. Dann wickelt er das Blatt zusammen und trägt das Ganze auf das Feld hinaus, um seine Pflugochsen zu füttern. „Das gibt den Tieren Kraft. Wir machen das hier alle so.“

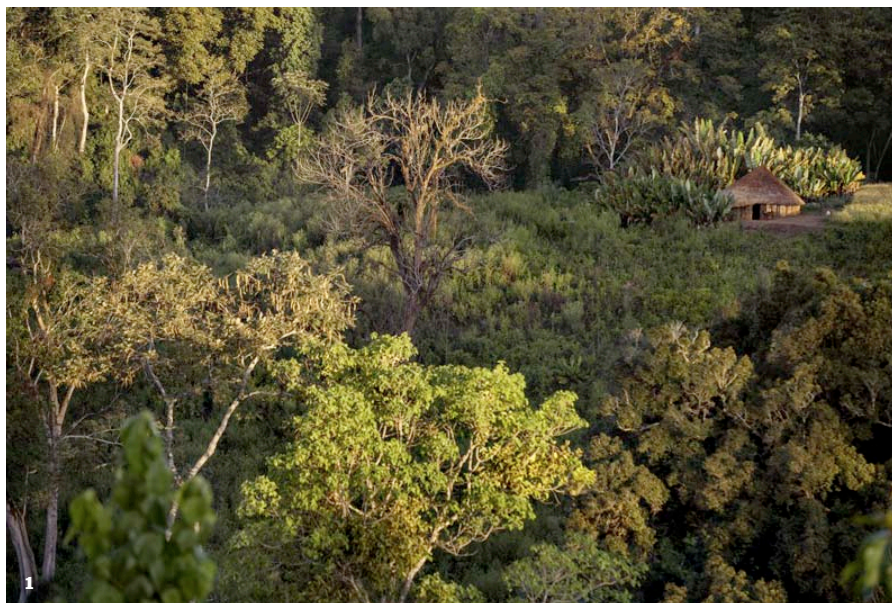
Kaffee begleitet das Leben der Menschen jeden Tag: morgens, mittags, abends. Acht bis fünfzehn Tassen trinken die meisten Kaffichos täglich. Schwarz, leicht gesalzen, in seltenen Fällen auch mit Zucker. An Feiertagen wird er mit Butter vermischt. Kranke bekommen das Pulver mit Honig in Form von wirkungsvollen Heil kapseln verabreicht. In Städten wie Bonga gibt es an jeder →



▲ **Frisch gepflückte Kaffeekirschen
in der Hand des Bauern Brahanu Gibo.**

▼ **Arbeiterinnen in der Kooperative in Bonga:
Die Bohnen werden mit der Hand verlesen.**





1: Regenwald:
„Wir verstehen
jetzt immer besser,
wie wichtig der
Wald für uns ist.“

**2: Selbst die Pflug-
ochsen werden in
Kaffa mit Kaffee
gefüttert.**

Straßenecke Stände, an denen man für Centbeträge Kaffee trinken kann. Geröstet und gebraut wird er stets auf offener Flamme. „Kaffee ist eine bedeutende Sache in Kaffa“, sagt Mesfin Tekle, als wir schließlich in seinem kleinen Büro in der Provinzstadt Bonga zusammensitzen, „aber unser Projekt geht natürlich über den Kaffee hinaus.“

Er entfaltet eine große Karte. Im Südosten des Biosphärenreservats wachsen riesige Bambuswälder, es gibt Hochplateaus, weitläufige Sumpfbereiche mit Hunderten von Vogelarten und sogar Torfvorkommen, in denen große Mengen CO₂ gebunden sind.

Die Rettung des Waldes erfordert ein ganzes Bündel an Maßnahmen: So sind etwa in den vergangenen Jahren 11.000 energiesparende Öfen verteilt worden. Die Öfen, in denen auch Kleinholz und Gartenabfälle verfeuert werden können, produzieren weniger CO₂ und Rauch als die einfachen Feuerstellen aus Feldsteinen. Außerdem können darauf zwei Speisen gleichzeitig gekocht werden. Um den Holzbedarf zu decken, ohne den Regenwald zu schädigen, werden Gemeindeplantagen mit schnell wachsenden Holzarten angepflanzt.

Als zusätzliche Einnahmequelle für die Region plant der NABU darüber hinaus den Aufbau eines sanften Tourismus, der im Biosphärenreservat rund um das Thema Kaffee entstehen soll: Wanderpfade, Campingplätze, Vogelbeobachtungsstellen und ein Besucherzentrum werden derzeit errichtet, Personal geschult, die Regierung lässt in Bonga sogar ein großes Kaffeemuseum bauen.

Auf der Baustelle des beeindruckenden Betonbaus, der an eine traditionelle Rundhütte erinnern



soll, wird bereits emsig gearbeitet. Die Einheimischen sind stolz auf das Projekt. Offenbar hat man endlich auch in der Hauptstadt Addis Abeba das Potenzial der vergessenen Provinz erkannt. Inzwischen haben sich auch internationale Investoren in Bonga eingefunden, die den Bau einer Öko-Lodge in Betracht ziehen. Es könnte also wirklich etwas werden mit dem Wildkaffee-Tourismus.

In Koyisha, im Süden des Biosphärenreservats, stellt uns Mesfin Tekle den Dorfvorsteher Dejene Dambo vor. Der junge Mann führt uns, begleitet von einer Schar Kindern, die steilen Hänge von der Siedlung hinunter in den Wald. Hier soll eine der Wanderrouten für Touristen entstehen.

Aus der lichten Welt der Gärten, Felder und Tukuls schlüpfen wir hinein ins Halbdunkel des Nebelwaldes. Hinein ins Reich der Affen, Leoparden und Büffel. „Natürlich kommt auch ER manchmal in unseren Wald“, sagt Dejene Dambo, ohne das Wort „Löwe“ auszusprechen. Den Namen

**„Wenn wir Maßnahmen
über die Köpfe der
Leute hinweg ergreifen,
werden wir keinen
Erfolg haben.“**

des Königs der Tiere zu erwähnen ist in Kaffa tabu. Angst hat Dambo trotzdem keine. Solange man die Wildtiere nicht erschreckt, meint er, habe man wenig von ihnen zu befürchten.

„Wir verstehen jetzt immer besser, wie wichtig der Wald für uns ist“, meint der Dorfvorsteher. Rund um den Ort waren früher große Teile des Bergwaldes gerodet worden, ganze Hänge sind daraufhin abgerutscht. Heute wird hier wieder aufgeforstet. Schnell wachsendes Holz zum Heizen und Kochen, aber auch andere Bäume, um die ursprüngliche Flora wiederherzustellen.

Eines der Erfolgsrezepte des Biosphärenreservats heißt „Participatory Forest Management“: Alle Entscheidungen werden mit den Bauern und Kooperativen, den Dorfältesten und Gemeindegruppen diskutiert sowie gemeinsam getroffen. „Wenn wir Maßnahmen über die Köpfe der Leute hinweg ergreifen“, erklärt Tekle, „werden wir keinen Erfolg haben.“

Tekle ist ein geschickter Diplomat, ein Mann mit guten Kontakten zu Regierungsbeamten und

einer tiefen Verwurzelung in der lokalen Bevölkerung. Mit seiner Hilfe bekommen wir auch eine Audienz beim Heqo-Priester Haile Michael Gaan. Der Glaube an die mächtigen Geister des Waldes und der Flüsse ist weit verbreitet, auch unter orthodoxen Christen. Am Wochenende strömen die Anhänger zu seiner Versammlungsstätte im Norden des Biosphärengebiets, eine Autostunde und 20 Gehminuten von Bonga entfernt. Haile Michael Gaan ist nicht nur Priester, sondern auch Rat- →

SCHWARZE MAGIE

Kaffee – Anatomie des beliebtesten Genussmittels der Welt.

EIN PAAR ZAHLEN, die die Bedeutung des Kaffees für die Menschheit illustrieren: Jeden Tag werden rund 150 Millionen Dollar für den **Koffeinkick** einer Tasse Kaffee ausgegeben, das jährliche Marktvolumen bewegt sich derzeit bei 60 Milliarden Dollar. Die durchschnittliche Menge Rohkaffee, die auf den weltweit 10 Millionen Hektar Anbaufläche pro Jahr geerntet wird, beträgt 130 Millionen Säcke à 60 Kilo. Insgesamt sind etwa 25 Millionen Menschen mit dem Anbau und der Verarbeitung von Kaffee beschäftigt – nicht schlecht für ein Produkt, das wohl nur sehr subjektiv zum Überleben nötig ist. Kaffeeirschen sind **Steinfrüchte** aus der Familie der Rubiaceae. Ihre Samen – die Bohnen – liegen paarweise im Fruchtfleisch. Ein Kaffeebaum kann bis zu 8 Meter hoch werden, normalerweise wird die Pflanze jedoch aus praktischen Gründen auf Strauchhöhe zurechtgestutzt.

124 Arten von Kaffee sind derzeit bekannt. Die beiden wichtigsten Sorten, *Coffea arabica* und *Coffea canephora* (auch Robusta genannt), haben gemeinsam

einen Weltmarktanteil von 97 Prozent. Arabica-Bohnen wachsen im Hochland auf **800 bis 1.200 Meter Seehöhe** und gelten aufgrund ihres edlen, nuancenreichen Geschmacks als höherwertig als Robusta-Kaffee, der im Flachland, vor allem in Westafrika und Südostasien, angebaut wird. Er wächst schneller und enthält doppelt so viel Koffein wie Hochlandkaffee, nämlich 2 bis 4 Prozent.

Kaffee gedeiht am besten bei Temperaturen zwischen **18 und 25 Grad**, zu viel Sonneneinstrahlung schadet der Pflanze. Deshalb wurde er früher gern in Gärten, im Schatten größerer Bäume, angebaut. Das Streben nach mehr Produktivität führte in vielen Regionen mittlerweile jedoch zu Kaffee-monokulturen. Die

Erträge auf diesen Großplantagen sind zwar beeindruckend, ziehen aber gravierende **Umwelt-**

schäden nach sich: massive

Entwaldung, sinkende Artenvielfalt, erodierende Böden sowie schwindende Grundwasserqualität.

9 bis 11 Monate muss der Arabica reifen, bevor er geerntet werden kann. Da die Früchte an einer Pflanze unterschiedliche Reifezeiten haben, wird hochwertiger Kaffee handgepflückt. Beim Einsatz von soge-

nannten „Stripping“-Maschinen, die alle Früchte auf einmal vom Strauch streifen, kommt es hingegen zu starken Qualitätsverlusten.

Zur Gewinnung des Rohkaffees – der Bohnen – muss der ungenießbare Rest der Frucht entfernt werden. Dazu gibt es zwei Methoden: Bei der Trockenaufbereitung werden die Früchte mehrere Wochen lang in der Sonne getrocknet und danach mechanisch geschält.

Alternativ schwemmt man die Kirschen direkt nach der Ernte in Wasser. Das Fruchtfleisch kann dann einfach abgequetscht werden. Einerseits ergibt die Nassaufbereitung höhere Qualität, andererseits ist auch der **Wassereinsatz** enorm: Pro Kilo Kaffee müssen über **130 Liter** aufgewendet werden.

Damit Kaffee endlich verkauft werden kann, fehlt nur noch die **Röstung**. Faustregel: Je niedriger die Temperatur und je länger die Röstzeit, desto besser die Ergebnisse. Der mit Abstand größte Kaffeeproduzent der Welt ist Brasilien. Nach Vietnam, Kolumbien, Indonesien und Indien liegt Äthiopien derzeit auf Platz 6 der Rangliste.



Blüte



Bohne



So wächst Kaffee am Baum



1

Mesfin Tekle hat in den Heqo-Priestern wichtige Unterstützer gefunden. Er begrüßt es, dass der regionale Stolz wieder aufblüht. Und er freut sich über den respektvollen Umgang mit der Natur, den die Anhänger des Kultes propagieren. „Viele der heiligen Wälder gehören heute zu den Kernzonen des Biosphärenreservats“, sagt er. „Sie sind dank des spirituellen Schutzes, der ihnen zukommt, wieder unantastbar.“



2

1: Heqo-Priester Haile Michael Gaan empfängt Bittsteller auf seinem Thron.

2: Thermalquellen von Dadiban: Dem an die 50 Grad heißen Wasser werden Heilkräfte nachgesagt.

geber in Ehe- oder Eigentumsfragen. Der Mittsechziger empfängt uns in seinem Haus, dessen Lehmwände in tiefem Blau leuchten. Grob gezimmert sind Thron und Schemel, in den Händen hält der Würdenträger einen zeremoniellen Fliegenwedel und einen Stab mit Silberknauf.

Haile Michael Gaan ist ein freundlicher Mann, der mit einem mildem Lächeln über die Unordnung in seiner Umgebung hinwegsieht. Babys schreien, Hühner spazieren über den gestampften Boden. Keine Spur von dem steifen Zeremoniell, mit dem sich die Geistlichen früher gern umgaben. Immerhin stammt Gaan von den Hohepriestern der Kaffa-Kaiser ab. Diese mächtigen Gottkaiser haben das Land 600 Jahre lang regiert.

Für viele Kaffichos stellen die Heqo-Priester deshalb eine Brücke zu jenen Zeiten her, in denen Kaffa noch ein stolzes, unabhängiges Reich war. Bis heute gelten die Waldgebiete, in denen die Heqo-Priester leben, als heilig. Seinerzeit durften sie nur von den Kaisern betreten werden. Es heißt, dass dort böse Geister und Dämonen wohnen.

Eine Zeitlang, erzählt uns Gaan, sei die Ausübung des Heqo-Kultes in Äthiopien verboten worden. Die kommunistische Militärjunta, die von 1974 bis 1991 herrschte, hatte zahlreiche Würdenträger ins Gefängnis werfen lassen. Inzwischen erlebt die Naturreligion eine bescheidene Renaissance. „Heute zerstört niemand mehr die Wälder, in denen unser Kult beheimatet ist“, sagt der Priester. „Das haben wir dem Biosphärenpark und Leuten wie Mesfin Tekle zu verdanken.“

Auch die Thermalquellen des Heqo-Kultes sind neuerdings wieder gut besucht. Knapp zwei Stunden dauert der Abstieg in das Tal hinter Gaans Siedlung. Dichter Regenwald wuchert hier, Unterholz, das einem die Arme zerkratzt. Völlig unerwartet taucht an einer Lichtung am Talboden eine Gruppe von niedrigen Hütten auf. Ein paar Dutzend Menschen haben darin Quartier bezogen. „Die Leute sind hier sozusagen zur Kur“, erklärt Tekle. „Viele von ihnen werden von Familienangehörigen begleitet, manche bleiben mehrere Wochen lang, um Heilbäder zu nehmen.“

Die Badestelle befindet sich unterhalb der Mündung der dampfenden Thermalquelle von Dadiban. Heqo, der allumfassende Geist, wirkt hier mit seinen Kräften: Hautkrankheiten, Wunden und Klumpfüße soll das Wasser heilen, darüber hinaus wird ihm nachgesagt, die menschliche Fruchtbarkeit zu erhöhen.

Zwei Dutzend Badende kauern in den felsigen Gumpen aus vulkanischem Gestein und tauchen ihre Köpfe unter die Kaskaden. „Achtung“, warnt Tekle, „warm, sehr warm!“ Tatsächlich ist das Wasser an die 50 Grad heiß. Schon sitzt Mesfin Tekle bei den anderen. Er schließt die Augen und genießt einen Moment der Entspannung.

Wenige Minuten später rennen wir den Berg schon wieder hinauf. Allzu sehr möchte sich Tekle doch nicht auf die guten Geister verlassen. Das Mobiltelefon klingelt, es gibt noch viel zu tun.



