

HERSTELLER-REPORTAGE

Fair schmeckt besser

Zwei, die sich mögen, zweifellos: Kaffee und Schokolade. Gemeinsam genossen erfreuen sie den Gaumen. Warum höchste Produktqualität, Herkunftsanspruch und gerechte Preise sich nicht widersprechen, erfuhrt das Alnatura Magazin bei der GEPA in Wuppertal.



Ana Amparo, Vizepräsidentin und Frauenbeauftragte der Kaffeegenossenschaft RAOS. Frauen sind in allen Ebenen vertreten: von der Vizepräsidentin selbst über Agrartechnikerinnen bis hin zu Kaffeebäuerinnen.

Zwei- bis dreimal die Woche verkostet Franziska Bringge, Einkaufsmanagerin für Kaffee aus Afrika und Asien bei der GEPA, mit ihren Kolleginnen und Kollegen aus dem Sortiments- und Qualitätsmanagement die Rohkaffees. Das erste Mal, bevor eine Charge überhaupt zum Transport mit dem Schiff freigegeben wird, und dann erneut, wenn die Ladung zur Weiterverarbeitung angekommen ist. Und mehrmals im Jahr lädt Bringge mit Kolleginnen und Kollegen die Qualitätsverantwortlichen der Handelspartner nach Wuppertal ein, um gemeinsam zu verkosten und voneinander zu lernen. Dabei geht es auch darum, die Qualität stetig zu verbessern und den direkten Kontakt zu stärken. Eine lange Lieferkette gibt es bei der GEPA nicht. »Gemeinsam mit den Kaffee-Kooperativen an neuen Produkten und der Qualitätsoptimierung zu arbeiten, das macht Spaß und zeichnet die Arbeit bei der GEPA aus«, erzählt Bringge, die Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Tropen studiert hat.

Unverkennbar schmeckt man bei der Probe den erdigen Charakter der Robusta-Sorte im Gegensatz zur fruchtigen, säurestärkeren Arabica-Bohne heraus. Als Pairing, Geschmackspaar sozusagen, testen wir die Schokoladen Salty Caramel Vollmilch sowie die Noir Salty Caramel aus der Linie Taste Fair Afrika. Der Kakao stammt aus dem kleinen Inselstaat São Tomé und Príncipe im Golf von Guinea. Kleinbäuerinnen und -bauern liefern die Kakaobohnen an die Kooperative CECAQ-11 ab und haben die Qualität ihres Kakaos, vom Anbau bis zur Verarbeitung in eigenen Fermentations- und Trocknungsanlagen, selbst in der Hand. Auch hier gibt es keinen Zwischenhandel, sondern einen direkten Import mit fairen Preisen sowie einer Fair-Trade-Prämie, die bessere Lebensbedingungen und Bildung ermöglicht. Zurück zum Geschmack: Die Süße der Salty Caramel reibt sich etwas an der Säure des Arabica-Kaffees, obwohl das Salz und die Säure gut miteinander harmonieren. Klarer Schokoladen-Charmeur ist der tiefgründige Robusta-Kaffee aus Uganda mit weniger Säure, der sich den Schokoladen aus seinem Kontinent Afrika perfekt anpasst.

Drei verschiedene Kaffees, frisch gemahlen, in je fünf gleichen Tassen. So sieht die Verkostungsanordnung aus. Bevor heißes, nicht kochendes Wasser mit 96 Grad Celsius zugegeben wird, riecht das Team reihum am Kaffeepulver. Gibt es irgendwelche Auffälligkeiten? Getestet werden Feuchtigkeit, Homogenität und Sensorik des Rohkaffees, der im hauseigenen Proberöster für Kaffeeproben auf der Stufe Medium geröstet wird. Nach dem Aufgießen zieht der Kaffee vier Minuten, bevor man die Kruste mit dem Löffel bricht und die Nase möglichst nah an den noch heißen Kaffee hält, aus dem die Aromen aufsteigen. Danach lässt man ihn noch etwas abkühlen und schlürft zuletzt einen Teelöffel voll Kaffee. Schlürfen deshalb, damit mehr Sauerstoff an den Kaffee im Mund gelangt, um möglichst viele Aromen und – wichtig – eventuell auch Fehltonen wahrnehmen zu können. Diese stammen zum Beispiel von unreif geernteten Kaffeekirschen oder Schimmel, der sich bei zu feuchter Lagerung bilden kann.



Was ist die WFTO?

Zu den Grundprinzipien des fairen Handels der World Fair Trade Organization (WFTO) zählen zum Beispiel Transparenz, gute Arbeitsbedingungen und die Qualifizierung von Produzenten. Dabei werden nicht einzelne Produkte und Rohstoffe betrachtet, sondern das Unternehmen als Ganzes. Die GEPA hat sich nach dem Garantiesystem der WFTO überprüfen lassen.



Fragen an Peter Schaumberger, Geschäftsführer der GEPA

Redaktion: Der alleinige Unternehmenszweck der GEPA ist seit 1975 fairer Handel. Sind Sie eine Non-Profit-Organisation?

Peter Schaumberger: »Wir sind eine Not-for-Profit-Handelsgesellschaft. Es geht uns nicht um Gewinnmaximierung, aber wir müssen trotzdem wirtschaftlich arbeiten. Unser Ziel ist es, eine Umsatzrendite von drei Prozent zu erwirtschaften. Gerade die GEPA zeigt, dass man fair sein und sinnvoll wirtschaften kann.«

Muss ein fair gehandeltes Produkt zwangsläufig teurer für die Kundinnen und Kunden sein?

»Gerade das Gegenteil sollte der Fall sein! Alle Produkte, die nicht nachweisen können, dass Menschenrechte nicht geachtet wurden, dass die Arbeitsbedingungen fair sind, dass sie der Umwelt keinen Schaden zufügen, sollten einen Aufschlag, eine Steuer bekommen, sodass diese für die Endverbraucherin oder den Endverbraucher letztendlich teurer sind. Hier bedarf es gesetzlicher Regelungen. Deshalb unterstützen wir die Lieferkettengesetz-Kampagne. Auch die Senkung der Kaffee-

steuer für fair gehandelten Bio-Kaffee wäre ein sinnvoller Schritt in die richtige Richtung und natürlich eine CO₂-Steuer für Umweltsünderinnen und -sünder.«

GEPA unterstützt Fridays For Future. Was tun Sie konkret gegen den Klimawandel?

»Klar ist: Unfairer Handel ist schlecht für das Klima. Wir sind unseren Partnern in Südamerika, Afrika und Asien nah, daher kriegen wir mit, welche Auswirkungen der Klimawandel für sie hat.«

Können Sie bitte ein konkretes Beispiel nennen?

»Zum Beispiel verschieben sich durch den Temperaturanstieg die Anbaugrenzen von Arabica-Kaffee immer weiter in die Höhe, weil die Pflanze es kühler mag. Aber viele Bäuerinnen und Bauern können nicht mehr weiter in die Höhe ausweichen. Oder aber die Dürreperiode in Südafrika setzt der Rooibosernte zu. Dann unterstützen wir, wo wir können, und garantieren einen Mindestpreis für die Rohstoffe, der immer höher liegt als der Weltmarktpreis und sogar höher als der Fair-Trade-Preis. Wir haben ein Wiederaufforstungsprojekt auf den Philippinen initiiert und fördern alle noch nicht bio-zertifizierten Partner bei ihrer Umstellung auf Bio. Seit 2018 haben wir unser Engagement in Afrika verstärkt, um dem Robusta-Kaffee neue Marktchancen zu eröffnen, und unterstützen Kakao-Projekte in São Thomé, der Dominikanischen Republik und Togo.« SUS

i GEPA kurz gefasst

Als Fair-Trade-Pionier steht die GEPA seit rund 45 Jahren für Transparenz und Glaubwürdigkeit ihrer Arbeit. Sie handelt als größte europäische Fair-Handelsorganisation mit Genossenschaften und sozial engagierten Privatbetrieben aus Lateinamerika, Afrika, Asien und Europa. Durch faire Preise und langfristige Handelsbeziehungen haben die Partnerorganisationen mehr Planungssicherheit. Hinter der GEPA stehen Misereor, Brot für die Welt, die Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland, der Bund der Deutschen Katholischen Jugend und das Kindermissionswerk »Die Sternsinger«. Für ihre Verdienste um den fairen Handel und die Nachhaltigkeit ist die GEPA vielfach ausgezeichnet worden, unter anderem beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2014 als »Deutschlands nachhaltigste Marke«.

Aktuell wurde sie beim CSR-Preis der Bundesregierung (csr-in-deutschland.de) in der Sonderpreiskategorie »Verantwortungsvolles Lieferkettenmanagement« als eines von fünf Unternehmen nominiert. Das Gewinnerunternehmen wird von Bundesarbeitsminister Hubertus Heil als Schirmherr des CSR-Preises am 9. Juni 2020 in Berlin ausgezeichnet.

Außerdem hat sich die GEPA nach dem neuen Garantiesystem der WFTO (World Fair Trade Organization) prüfen lassen.

Näheres zu Preisen und Auszeichnungen sowie zur GEPA allgemein unter gepa.de

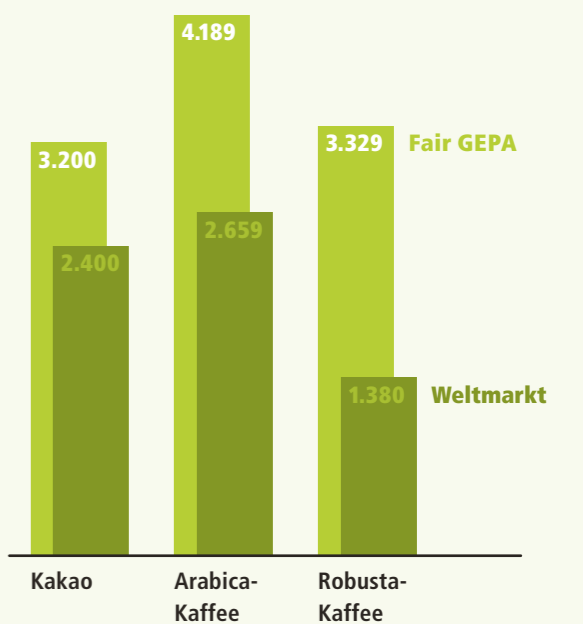


Die Bio-Schokolade Salty Caramel erhielt von der Zeitschrift Schrot & Korn die Auszeichnung »Bestes Bio«.



Faire Mindestpreise der GEPA versus Weltmarktpreise

in US-Dollar pro Tonne (Stand: Dezember 2019)



Kakaobauer Nelson Cruz: »Ich kann mein Dorf und meine Kooperative wachsen lassen, damit es in Zukunft viel besser sein wird als jetzt.« Früher mussten die Bäuerinnen und Bauern ihre Kakaobohnen direkt nach der Ernte zu Niedrigstpreisen an kommerzielle Zwischenhändler verkaufen. Durch den fairen Handel fermentieren und trocknen sie sie heute selbst und exportieren sie über die Kooperative.