



Wöchentliche Berichte von Layla Engeln

KW 47: Workshop zu Kaffeesorten und zum Umgang mit Kaffeepflanzen

Nach langer Verzögerung gibt es nun einen neuen Bericht zu den Aktivitäten in der Kooperative!

Dieses Mal berichte ich über einen Workshop, der in der vergangenen Woche mit vielen Mitgliedern der Kooperative und in Zusammenarbeit mit IHCAFE (der honduranischen Kaffee-Dachorganisation - *Instituto Hondureño del Café*) durchgeführt wurde. Thema des Workshops war die Verschiedenheit von Kaffeesorten und der richtige Umgang mit den Sorten vom Anbau bis zur Ernte und Aufbereitung.

IHCAFE hat in der Nähe von Marcala eine Anlage, die für die Durchführung von Workshops gedacht ist, gleichermaßen testet IHCAFE dort die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen und entwickelt neue Sorten, die gegen die verschiedenen Kaffee-Krankheiten, wie beispielsweise Roya, „Ojo de Gallo“ (Hühnerauge) und Broca (ein Wurm / Käfer) resistent sind.



Mitglieder von Combrifol im Kaffee-Institut Foto: Layla Engeln

Zunächst gab es eine allgemeine Einführung durch Daniel von IHCAFE - er zeichnete die Bedeutung von Planung für den Kaffeeanbau auf, weshalb es wichtig ist, nicht einfach nur Kaffee anzupflanzen, sondern sich Gedanken über die geeigneten Maßnahmen beim Anbau und für die Ernte zu machen, wie beispielsweise Düngen, Bekämpfung möglicher Krankheiten und wie eine schonende Ernte und Auslese erfolgen kann.

Nach einer gemeinsamen Kaffeeverkostung wurde die große Gruppe in zwei kleinere Gruppen aufgeteilt, um die Anlage von IHCAFE zu besichtigen. In der kleineren Gruppe machten wir uns auf den Weg, um verschiedene Kaffeesorten zu besichtigen. An verschiedenen Stationen hielten wir inne, um

die Charakteristika von Catuaí, Bourbon, Típica, Pache und anderen Sorten erklärt zu bekommen. Einige der Sorten sind herausragend im Geschmack, sind dafür aber anfälliger für Roya und bedürfen deswegen besonders viel Pflege und besonderer Kenntnisse beim Kaffeeanbau. Andere Sorten hingegen sind besonders resistent gegen Roya, dafür aber anfälliger für „Ojo de Gallo“ usw.



Unterwegs durch die Anlage Foto: Layla Engeln

Zusätzlich gibt es Sorten, die sich besser an Steilhängen und in voller Sonne anbauen lassen und andere, die besser im Halbschatten gedeihen. Beim Spaziergang durch die Anlage fragten die Mitglieder von COMBRIFOL interessiert nach den eigenen Sorten von IHCAFE: Es werden einige Kreuzungen entwickelt, die Charakteristika aufweisen, die sich insbesondere für

Kleinbauern mit geringen Flächen eignen und die gut gemeinsam angebaut werden können.

Nach dem Rundgang durch die Anlage stellten zwei weitere Mitarbeiter von IHCAFE noch die Kaffee-

Aufbereitungsanlagen vor. Die Maschine, um die Kaffee-Kirsche von der -Bohne zu schälen gab es bei IHCAFE im großen Format, viele der Kooperativen-Mitglieder haben eine kleinere Version bei sich zu Hause. Es ist wichtig, die Kirsche



Anlage zum Schälen des Kaffees

möglichst schnell, innerhalb von acht Stunden, von der Bohne zu trennen, da der Fermentationsprozess eintritt und dies die Qualität des Endprodukts beeinträchtigen kann. Ebenso ist es mit dem Waschen der Bohnen und der schonenden Weiterverarbeitung. Die Kaffeebohne kann auf verschiedene

Weise getrocknet werden: Termisch in einer Art Trockenofen oder durch die Sonne. Dabei gibt es wiederum verschiedene Möglichkeiten, zum Beispiel das Trocknen im Halbschatten oder unter voller Sonneneinstrahlung.



Solartrockner für den Kaffee - Folientunnel mit Trockentischen Foto: Layla Engeln

COMBRIFOL hat eine eigene, kleine Aufbereitungsanlage für die Mitglieder, dort werden die Bohnen schonend in der Sonne und im Halbschatten getrocknet. An mehreren Stellen besitzt die Kooperative Solartrockner (vom *Partnerschaftskaffee finanziert*), in denen der Kaffee getrocknet werden kann. Dies sind die besten Möglichkeiten, da so die Fermentation schonend beendet wird und die Feuchtigkeit langsam und biologisch nachhaltig entzogen wird.

Ende November hat die Erntezeit für die Bauern in der Kooperative begonnen und die Kaffeekirschen wechseln nun ihre Farbe von grün zu leuchtendem Rot und Orange, abhängig von der Kaffeesorste. Dementsprechend ist bei COMBRIFOL viel zu tun und die Kooperativen-Mitglieder sind viel auf ihren Fincas beschäftigt. Auch das Office-Team von COMBRIFOL ist immer wieder unterwegs, um die Mitglieder bei der Ernte zu unterstützen.



Die Kirschen werden rot, die Kaffeeernte beginnt... Foto: Layla Engeln