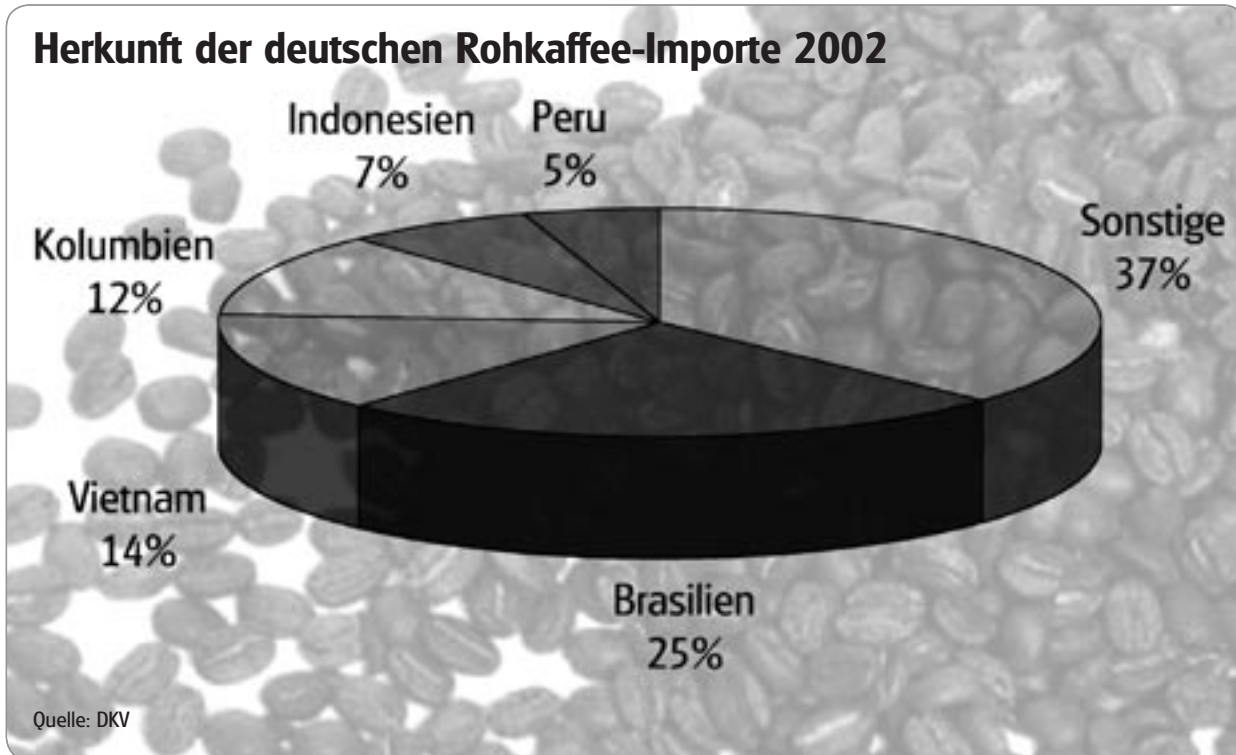


Im Bundesland Minas, am Ufer des Furnas-Stausees, liegt die größte Kaffeeplantage der Welt. Bei einer Rundfahrt durch die Anlage erfahren wir, warum der Kaffeeanbau auch für Brasiliens Kleinbauern attraktiv ist und wie seine Exporteure sich bemühen, das Image ihres Angebots am Weltmarkt aufzupolieren.



Besuch beim braunen Sparschwein

TEXT: LORENZ WINTER

„Sie haben ja ein geradezu unglaubliches Glück“, staunt Washington L. Rodrigues, während wir von der Plattform des kleinen Aussichtsturms in die Weite blicken. Fünfmal schon sei ein Pressefotograf angereist, um das Ereignis im Bild festzuhalten – doch immer blieb es bei falschem Alarm.

Nun aber, bei meinem Besuch auf der Fazenda Conquista, tut uns die Natur den Gefallen: Seit 24 Stunden blühen die Kaffeestöcke am Ufer des Furnas-Stausees im Bundesland Minas. Und wäre ich nur eine halbe Woche später im benachbarten Städtchen Alfenas eingetroffen, gäbe es von dem Blumenmeer schon nichts mehr zu sehen, denn länger als drei bis vier Tage dauert eine „florada“ nun mal nicht.

Aber auch Rodrigues kann von Glück reden, denn alle Stöcke der Fazenda prangen auf einen Schlag im weißen Blumenschmuck. „In anderen Jahren hatten wir hier dagegen schon bis zu sechs

Teilblüten nacheinander, was dann im Herbst ebenso viele Erntegänge nötig macht“, erläutert er. So aber kommt man bei Ipanema Agricola (IA), der neben der Fazenda Conquista noch zwei weitere

Pflanzungen in anderen Teilen von Minas gehören, mit einer einzigen Lese durch. Bei insgesamt 11 Millionen abzupflückenden Stauden hilft das enorm Kosten sparen, auch wenn ein Teil der Arbeit



Luftbild der Fazenda Conquista mit Verwaltungsgebäude. Die Fazenda Conquista im Bundesland Minas praktiziert Öko-Effizienz vom Saatgut bis zur Verpackung des Kaffees.

▷ Besuch beim **braunen Sparschwein**

Nur drei bis vier Tage dauert die Kaffeeblüte, zu der unser Autor gerade rechtzeitig auf die Fazenda kam.



- ▷ heutzutage mit Rüttelmaschinen bewältigt wird.

IA wurde 1970 von zwei brasilianischen Investorengruppen gegründet und baut heute Kaffee auf 4.000 Hektar Nutzfläche an. Davon gehören 1.800 Hektar zur Fazenda Conquista und sind in 46 Felder eingeteilt, auf denen die Stauden teils in Reih und Glied stehen, teils halbmond- oder wellenförmig angeordnet sind. Der ornamentale Anbau ist typisch für Hanglagen, soll die Bodenerosion vermeiden und den Grundwasserspiegel wurzelnah halten. IA ist heute weltgrößter Rohkaffee-Erzeuger, zumindest jedenfalls der hochwertigen Sorte „Arabica“, die dem braunen Trank das satte Aroma verschafft. Dennoch kommen die drei Fazendas der Firma mit einer Jahresernte von 75.000 Sack (4.500 Tonnen) nur auf 0,2 Prozent der gesamten Landesproduktion. Das demonstriert, wie weitgehend der Kaffee-Anbau in Brasilien auch heute noch ein mittelständisches Gewerbe ist: Die Statistiken zählen 250.000 bis 300.000 Erzeuger, von denen viele oft nur etwa zehn Hektar bepflanzen.

Weltweit leben nach aktuellen Schätzungen rund 125 Millionen Menschen in mehr als 70 Ländern vom Kaffee-Anbau. Und Kaffee ist, nach dem Erdöl, der zweitwichtigste Rohstoff im Welthandel. Für Brasilien spielt er freilich längst nicht mehr eine so überragende Rolle als Wirtschaftsgut wie im vorigen Jahrhundert. Zwar beherrscht es mit seinem Angebot immer noch etwa ein Drittel des internationalen Kaffeehandels gegen aggressive

Newcomer wie zum Beispiel Vietnam, das allerdings überwiegend die weniger wohlschmeckenden Robusta-Sorten liefert. Doch der Exportanteil des Rohkaffees klappte in Brasilien selber von einst 70 auf schmale vier bis fünf Prozent zusammen. Deshalb seien auch bei gedrücktem Weltmarkt heute Szenen wie die von 1930 undenkbar, meint Rodrigues, als sein Namensvetter, der damalige Staatspräsident Washington Luis, überschüssigen Rohkaffee zur „Preisstützung“ in Lokomotiven verheizen ließ. Bilder von der brutalen Vernichtungsaktion gingen damals in der Presse und im Kino um den Erdball.

Heute sollte man unverkäufliche Mengen sinnvoller in die „cesta básica“ (also die Nahrungsmittelhilfe für Minderbetuchte) stecken, empfiehlt der IA-Chef. Und Auswirkungen auf den Preis hätte eine künstliche Angebotsverknappung ohnehin nicht. Denn: „Als Brasilien so etwas gegen Ende der 90er Jahre auch nur zaghaft probierte, bescherte das unseren Pflanzern nicht etwa bessere Preise, sondern Verluste an Marktanteil und Exportdevisen.“

Mit dem Jeep geht unsere Tour durch das Gelände der Fazenda Conquista nun vorbei an einem der zwei Dutzend natürlichen Teiche, die zu den überall zwischen den Kaffeefelder eingestreuten Biotopen gehören. Sie machen etwa zwölf Prozent der Gesamtfläche aus, halten das ökologische Gleichgewicht der Region intakt und sichern damit verschiedenen Tier- und Vogelarten den gewohnten Lebens- und Brutraum.

Derweil schildert Rodrigues, was den Kaffee-Anbau auch für weniger imposante Betriebe als IA so attraktiv macht. Anders als zum Beispiel bei Zuckerrohr gibt es hier nur wenig Ernterückstände, zugleich ist die Kaffeepflanze weniger empfindlich gegen Parasitenbefall als Kakao. Vor allem aber: Kaffee lässt sich im Gegensatz zu Tropenfrüchten, Soja oder Mais bequem und langfristig lagern, denn weder verdirbt er, noch fallen Ratten und andere Nager über die Vorräte her. „Insofern kann man Kaffee ohne weiteres als das Sparschwein des kleinen Landwirts bezeichnen“, glaubt der IA-Manager.

Gibt es wirklich keinerlei Risiken für ihn und seine Kollegen?, bohre ich weiter. Nur wenige, meint der Fazenda-Verwalter. Die Kaffeepflanze ist ausgesprochen zäh. Sie bringt es auf eine Lebensdauer von 30 Jahren, nach zehn muss sie etwas gestutzt werden, weil sie sonst keine Kirschen mehr trägt. Darum setzt auch IA erst jetzt eine Million Kaffeestöcke der zweiten Generation auf die Felder. Sie brauchen nicht künstlich bewässert zu werden, als Düngemittel genügen die Ernterückstände, die IA systematisch recycelt. Wegen seiner Öko-Effizienz, die heute über die gesamte Produktionskette reicht: vom Saatgut bis zur Verpackung, erhielt IA Ende 2002 als erstes brasilianisches Unternehmen der Branche von der Kölner European Retailers Partnership ein Qualitäts-Zertifikat. Und als Gründungsmitglied des Erzeugerverbands „Brazil Specialty Coffees Association“ (BSCA) weiß Rodrigues, was ein solches Gütesiegel gerade bei europäischen Kaffeetrinkern wert ist.

Aber noch mal zu den Gefahren für eine gute Kaffee-Ernte. Was können Kälte und Dürre, von denen man so oft in den Zeitungen liest, seiner Pflanzung nun wirklich anhaben? Also Frost herrsche



normalerweise ja vor der Blüte, erwidert der Experte. Das bringe dann im nächsten Jahr eventuell einen Minderertrag, aber selten einen totalen Ernteausfall. Dürre sei da schon bedenklicher – gerade jetzt, nach der „florada“, warte man sehnlich auf Regen (und er fiel dann auch). Aber es müsse wirklich schon knüppeldick kommen, wenn durch längere Trockenzeiten nicht nur die nächste Ernte, sondern die Pflanzen selber geschädigt werden sollen. Bisher sei das in Alfenas noch nie passiert. Aber: „Wir beobachten das launisch gewordene Klima in der Tat sorgfältiger als vor einem Jahrzehnt.“

Bleiben nur zwei Hauptrisiken: Hagelschlag und Zikadenfraß. In der Tat brummen während unserer Fahrt durchs Gelände ständig hundttausende dickleibiger südamerikanischer Grillen durch die Luft. Sie sind jedoch auf Hochzeitsreise und darum schon nicht mehr gefährlich, denn nach der Paarung wartet bald Gvatter Tod auf sie. Vorher, wenn sie im Boden die Wurzeln der Kaffeepflanze benagen, ja da muss man sie bekämpfen: Etwa so ab dreißig Raupen pro Staude blinken bei IA die Warnlichter auf.

Wir rollen ein Stück am Ufer des Stausees entlang, zwischen dessen Seitenarmen sich die Pflanzung erstreckt, dann einen schmalen Bachlauf durch ein Waldstück hoch. Aufgeschreckt vom Motorenlärm, bringt sich ein Schwarm grüner Zwergpapageien kreischend in Sicherheit. Fünfzig Meter weiter dreht sich mitten im subtropischen Dickicht ein Wassermühlrad wie im Schwarzwald – nur zur Zierde natürlich. Dann kommt der Firmensitz von IA in Sicht, eine komfortable Villa im Kolonialstil mit Pfauen und Perlhühnern auf den adrett gesprengten Rasenflächen, einer Palmenallee wie aus dem Bilderbuch sowie dem obligaten Pool für Kunden und Geschäftsfreunde.

Marketingdefizit bei brasilianischem Kaffee in Deutschland

Am Verwaltungsgebäude endet die Rund-



Geschäftsführer Washington Rodrigues, Direktor von Ipanema Agricola: Setzt beim Kaffee mehr auf Qualität als auf Quantität.

fahrt. Seitlich davon liegt die Trennanlage, wo grüne, reife und überreife Kaffeekirschen enthäutet, gewaschen und – mit dem Wasserstrom über Schüttelroste fließend – nach Qualitätsgraden sortiert werden. Hinter dem Büro ragen Trockner und Lagerhaus empor: Zwei bis drei Tage dauert der Durchlauf des Rohkaffees von der Staude in den Sack.

Etwa 80 Prozent seiner Produktion führt IA nach Angaben von Rodrigues über seine eigene Handelsorganisation auf den Weltmarkt aus, zehn Prozent über andere Exporteure, der Rest geht auf den Binnenmarkt. Die Vorjahresernte wurde für knapp fünf Millionen Euro verkauft, und trotz der unbefriedigenden Preislage schrieb IA ein hauchdünnes Plus in die Bilanz. Vorerst braucht sich von den 500 Festangestellten und etwa 1.200 Saisonarbeitern („safristas“) der Firma also noch niemand Sorgen um den Job zu machen.

Für seine Kaffee-Mischung „Ipanema Blend“ hat Rodrigues im Lauf der Jahre Vertriebsabkommen mit Röstern, Supermärkten und Coffee-Shop-Ketten wie Tchibo in Deutschland, Intermarché in

Frankreich und Starbucks in den USA abgeschlossen. Das sei sinnvoller, als den Rohkaffee selber zu rösten, zu mahlen und zu verpacken, findet er. Denn: „Wenn wir alles selber machten, wäre zwar unsere Spanne höher, der Vermarktungsaufwand jedoch enorm.“ Darum entwickelt IA mit seinen Partnern auf der Nordhalbkugel lieber gemeinsame Markenkonzepte wie kürzlich zum Beispiel „Manaus“ mit der Delta-Gruppe in Portugal.

In Deutschland stammt heute zwar der meiste Kaffee aus Brasilien, und die Bundesrepublik entwickelte sich zugleich zum wichtigsten Einzelkäufer des südamerikanischen Landes. Aber Espresso-Trinker denken beim Stichwort Qualität immer noch zuerst an Kolumbien, das schon seit langem ein intensives Marketing für sein Angebot betreibt. Brasiliens Kaffee-Exporteure litten dagegen unter dem Vorurteil, sie achteten mehr auf Menge als auf Güte. Firmen wie IA und der BSCA-Verband wollen nun dafür sorgen, dass Brasiliens Image demnächst heller glänzt. Für sie lautet die Devise: Gut ist besser als mehr. ■

VARIG Brasil wieder täglich von Frankfurt nach Rio de Janeiro

VARIG Brasil fliegt ab 06.01.2004 als einzige Fluggesellschaft wieder täglich nonstop mit B-767-300 von Frankfurt nach Rio de Janeiro, das seit Juni vergangenen Jahres vorübergehend nur viermal wöchentlich bedient wurde.

Bereits ab 15.12.2003 hob VARIG Brasil bereits um 20.25 Uhr statt bisher 22.30 Uhr in Richtung Zuckerhut-

metropole auf Rhein-Main ab. Die Umstellung des bisherigen Tagfluges auf Nachtflug an Sonntagen wird allerdings erst mit der Einführung der täglichen Verbindungen vollzogen. Mit der erneuten Aufstockung ihrer Flüge reagiert VARIG Brasil auf die stark gestiegene Nachfrage nach Brasilien, die ihr Rekordauslastungen ihrer

Flugzeuge ab Frankfurt gebracht hatte. Gleichzeitig manifestiert die Flugplanänderung aber auch, dass die zuletzt mit finanziellen Schwierigkeiten kämpfende brasilianische Fluggesellschaft in ihrem Sanierungsprozess große Fortschritte gemacht hat und auf dem Weg zurück in die schwarzen Zahlen ist. *Tópicos*