



Die Aromen
AFRIKAS

EINE REISE ZU
SPITZENKAFFEES
AUS OSTAFRIKA

**EIN GENUSS.SPEZIAL
ZUM TAG DES KAFFEES 2018**

TEXT & FOTOS: SUSANNE MARIA KRAUSS

Klein, schwarz und edel, das ist Arabica Kaffee. Die Arabica-Bohne wird in Afrika seit Jahrhunderten kultiviert, viele ostafrikanische Länder erwirtschaften heute einen großen Anteil ihres Bruttozialprodukts aus dem Kaffeeexport. Zwar macht ostafrikanischer Kaffee auf dem Weltmarkt gerade mal zehn Prozent aus, doch immer mehr Röstereien, Importeure und Kaffee-Gourmets entdecken seine besonderen Aromen. Allen voran setzt das kleine Land Ruanda seit einigen Jahren auf Spitzenkaffees – mit Erfolg.

KAFFEES, DIE NACH FRÜCHTEN UND KARAMELL SCHMECKEN

Jean Paul Niyomwungeri freut sich. Es regnet. Wie aus Kübeln fällt Wasser vom Himmel. Die Regenzeit schickt erste Vorboten. „Innerhalb einer Woche stehen unsere Kaffeeplantagen wieder in voller Blüte. Das ist bereits die dritte Blüte in diesem Jahr“, begeistert sich der Export-Manager des Kaffeeproduzenten COOPAC im Westen Ruandas und reibt sich die Hände. Gewöhnlich schlagen die Bäume nur zwei Mal aus. Idyllisch betten sich die Kaffeeplantagen zwischen Ruandas berühmte 1.000 smaragdgrüne Hügel. Am Fuß der Berge liegt atemberaubend schön der Kiwusee. Der große See und die unweit liegenden Vulkane des Großen afrikanischen Grabenbruchs schaffen ein einzigartiges Mikroklima, das dafür bekannt ist, fruchtig-aromatische Kaffees hervorzubringen. Der lavahaltige Boden tut sein Übriges. Viele Bohnen aus der Region haben würzige Noten von Cranberry und Grapefruit bis zu Karamell und Kakao, gelten als ausgewogen und facettenreich. COOPAC hat in den vergangenen Jahren regelmäßig beim weltweit renommierten Wettbewerb der „Cup of Excellence“ Bestnoten mit seinen Kaffees erzielt. Fein säuberlich eingerahmt hängen Auszeichnungen und Urkunden an den Bürowänden.



Jean Pauls Chef, Emmanuel Rwakagara, hat 2001 mit dem Kaffeeanbau begonnen. Just zu der Zeit, als sich das kleine Land von den Nachwehen des Genozids von 1994 erholte. Die Regierung investierte mit ausländischer Unterstützung Millionen in den Kaffeeanbau und erklärte Premium-Kaffees zur nationalen Priorität. Über dem Schreibtisch des Direktors hängt ein Foto, auf dem er Präsident Paul Kagame die Hand schüttelt. „Wir haben hier die zweite Kaffee-Waschstation des Landes eröffnet“, erinnert er sich stolz, „zwei Container voll grüner Kaffeebohnen habe ich damals exportiert. Dieses Jahr waren es bereits siebzig.“ Er schickt seine Bohnen in die USA und nach Europa, sogar bis nach Asien. Rwakagara arbeitet mit Kooperativen entlang des Sees. Rund 7.000 Kaffeebauern liefern ihre Bohnen an ihn. Sie bestellen ihre Plantagen per Hand und schleppen zur Erntezeit Säcke voll roter Kaffeeirschen zu einer der acht Waschstationen von COOPAC.

EIN WASSERBAD FÜR BESONDERE QUALITÄT

Während Äthiopien, der größte Kaffeeproduzent des Kontinents, seinen Kaffee trocken aufbereitet, klebt auf den Kaffeeexporten aus Ostafrika meist das Etikett „fully washed“ – nass aufbereitet. Und dem sprechen Experten eine besondere Qualität zu. Unmittelbar nach der Ernte, nach spätestens 24 bis 48 Stunden, kommen die roten Kaffeeirschen ins Wasser. Dort werden sie gewaschen, sortiert und entpulpt. Anschließend kullern die vorbereiteten Bohnen in ein Wasserbad zur Fermentierung. Weitere zwölf bis 36 Stunden später breiten viele Hände die Bohnen auf meterlangen Tischen zum Trocknen unter der Sonne aus. Tagelang stehen Frauen in bunten Kleidern an den Tischen, wenden, sortieren und plaudern dabei. Die Gründung von Kooperativen hat in Ruanda neben einer wirtschaftlichen Rolle auch noch eine andere gespielt. „Gemeinsam Hand in Hand zu arbeiten, Hutu neben Tutsi, hat

auch zur Versöhnung beigetragen“, sagt Madame Victoire und lächelt, als sie erklärt, dass ihr Vorname tatsächlich „Madame“ sei. 1994, als in Ruanda rund 100 Tage lang die Hölle ausbrach, floh sie mit ihrer Familie über den See ins Nachbarland Kongo. „Doch wir sind schon fünf Monate später wieder zurückgekehrt, denn wir wollten unsere kleine Plantage nicht verlieren.“

OSTAFRIKAS UNENTDECKTES POTENTIAL

Während Ruandas Kaffeeplantagen einer Patchwork-Decke aus vielen kleinen Gärten gleichen, erstreckt sich der Kaffeeanbau in Äthiopien oder Kenia über weitläufige Ländereien. Gemeinsam mit Uganda und Tansania sind sie die großen Vier im Kaffeeanbau. Uganda konnte sich 2017 den Platz als zweitgrößter Kaffeeproduzent in Ostafrika ergattern und hat zusätzliche Hektar Land für den Kaffeeanbau freigegeben. Das Land will seine Kaffeeproduktion in den kommenden sieben Jahren vervierfachen. Ähnlich ambitionierte Pläne hat Tansania, das immerhin verdreifachen will. „Es verändert sich etwas und das ist gut so“, sagt Martin Maraka von der African Fine Coffees Association. „Ostafrika schöpft heute lediglich 20 Prozent seines Potentials auf dem Kaffeemarkt aus.“ Das habe damit zu tun, dass viele Kaffeebäume alt



Links im Bild Madame Victoire von der Kooperative Kigeyo am Kiwusee im Westen Ruandas, wo sich auch die große Trocknungsanlage der Kaffeeplantage in der Seitenmitte befindet. Rechts Emmanuel Rwakagara mit Frau und Tochter von COOPAC, einem Rohkaffeehändler mit über 8.000 lokalen Produzenten.

wären, es oft noch an Wissen beim Anbau und auch einfach an der Logistik fehle. Doch der smarte Ugander mit Kinnbart ist positiv gestimmt. Viele der Länder holen sich Know-how ins Land und kurbeln ihre Produktion neu an.

Martin Maraka bereitet in seinem Büro in Kampala gerade die nächste Kaffee-Konferenz des Kontinents vor, die über 2.000 Kaffeeproduzenten, Exporteure und Kaffeeröstereien zusammenbringt. Sie wird in Ruandas Hauptstadt Kigali stattfinden – nicht ganz zufällig: „Arabica Kaffee aus Ruanda erzielt derzeit bei internationalen Wettbewerben sehr hohe Punktzahlen. Das sind quasi ‚Mercedes-Benz-Qualitäten‘“, schwärmt er. „Ruanda und Burundi setzen heute auf hohe Qualität statt Quantität und fahren gut damit.“

Seit knapp einem Jahrzehnt entwickelt sich besonders in den USA, aber auch in Europa und Japan ein Markt, der genau diesen exklusiven Rohkaffee sucht und bereit ist, mehr dafür zu bezahlen. Auch dann, wenn der Preis für den kommerziellen Kaffee an der Börse in New York in den Keller rutscht. Emmanuel Rwakagara hat schnell begriffen, dass er mit Premium-Kaffee auf die bessere Karte setzt. Er verkauft heute reinen Bio Kaffee, zudem tragen seine Etiketten zwei weitere bekannte Labels: das Fair-Trade-Siegel und auch das der Rainforest Alliance.

Damit punktet er bei seinen internationalen Kunden und kann bessere Preise erzielen.

KAFFEEBAUERN PROFITIEREN VON SPITZENKAFFEEES

Die Hälfte des zusätzlichen Betrags, den Kunden für Fair-Trade-Kaffee bezahlen, kommt ohne Abzüge den Kaffeebauern zu Gute. COOPAC hat nur wenige Kilometer von Madame Victoires Plantage entfernt eine Schule gebaut. Sie hat über die Kooperative eine Krankenversicherung erhalten und vor ein paar Jahren eine Ziege. Außerdem hat sie in Schulungen gelernt, wie sie den Ertrag und die Qualität ihres Kaffees steigern kann. „Früher habe ich von einem Kaffeebaum zwei Kilogramm geerntet, heute sind es fünf“, freut sich die drahtige Frau und rupft resolut einen verdorrten Ast vom Baum. Vor Kurzem hat sie eine zweite Plantage kaufen können.

Susan Heller Everson aus Seattle ist für den amerikanischen Kaffeimporteur Atlas Coffee auf der Suche nach genau solchen Bohnen wie jenen von Madame Victoire. Gerade hat sie die Region um den Kiwusee bereist, um alte und neue Partner zu besuchen. „Wir suchen nach Kaffees, die im internationalen Bewertungssystem mehr als 86 von 100 Punkten erzielen“, erklärt die Kaffee-Fachfrau. „Der Markt für Spezialitätenkaffees

ist unglaublich schnell gewachsen. Mehr und mehr Konsumenten wollen wissen, wo ihr Kaffee herkommt und lernen – wie etwa bei Wein –, verschiedene Charakteristika herauszuschmecken, statt sich morgens nur den Koffein-Kick zu geben.“ Sie bestellen sich ihr Lieblingsgetränk in besonderen Cafés und über Onlineshops. Ein Pfund exklusiver Kaffee aus einer kleinen Plantage kann schnell mal 20 Euro kosten. Davon profitieren am Ende auch die Bauern. Das war lange nicht so.

KLEINOD IN DER TASCHEN VON MISSIONAREN

Rückblick ins Jahr 1904: Deutsche Spiritaner-Missionare reisen schwerbepackten Westen. Ihre massiven Holzkisten lassen die weißen Väter einheimische Träger schleppen. Tagelang, wochenlang. Schließlich erreicht die Karawane die Provinz Cyanguu an der südlichen Spitze des Kiwusees. Aus einem Beutelchen holen die Missionare ein Kleinod hervor: die Arabica Kaffeebohne, Sorte „Bourbon“. Eine besonders edle Sorte, die hoch gelegene Regionen liebt. Sie wächst bis heute in Ruanda, auch bei Madame Victoire. Bis 1917 trieb die deutsche Kolonialmacht den Anbau voran, anschließend die Belgier. Ab 1927 war der Anbau von Kaffee per Gesetz vorgeschrieben. Die Kolonialherren ex-



Auch in Ruanda ist für besten Kaffeegenuss gesorgt: Die Baristi des Calafia Cafés in Gisenyi servieren vom klassischen Espresso über den Americano bis zum Caffé Latte – und als Spezialität „The Calafian“, einen Cappuccino mit besonders schöner Latte Art.

portierten die gesamte Ernte – für die Einheimischen war der Kaffee zu schade. Später nahm die postkoloniale Regierung den Bauern ihren Kaffee zu einem Festpreis ab. Sie erwirtschaftete Rendite, der einzelne Bauer, der seine Felder hauptsächlich als Subsistenzwirtschaft betrieb, verdiente etwas Bargeld hinzu, um seine Kinder zur Schule schicken zu können. Noch in den 1990er-Jahren bekam Madame Victoire rund acht Cent für ein Kilogramm Kaffee. Heute erhält sie das Vierfache, plus Prämien für besondere Qualitäten.

RUANDAS NEUE KAFFEEKULTUR

„Die meisten dachten, Kaffee sei nur für die Reichen im Westen bestimmt und bringe Devisen ins Land. Getrunken hat ihn hier keiner“, sagt Aimable Rukondo, der heute als Barista im hübschen Calafia Café in der kleinen Stadt Gisenyi in Ruanda arbeitet. Mit ruhiger Hand zeichnet er ein graziles Blatt in den Milchschaum eines Cappuccinos. „Als mir jemand gesagt hat, als Barista könne

man Zukunft haben, musste ich zuerst schmunzeln“, erinnert sich der 31-jährige Ruander. „Doch dann habe ich gelernt, Kaffees zu verkosten, Nuancen herauszuschmecken und verschiedene Varianten zuzubereiten.“

Waren es zu Beginn noch vor allem Touristen und Fachkräfte aus dem Ausland, die sich freuten, in dem ehemaligen Kolonialgebäude, das einen neuen Anstrich in Türkis und Weiß bekommen hat, einen Latte Macchiato oder Iced Americano bestellen zu können, sind heute die Hälfte der Gäste im Calafia Einheimische. „Langsam entwickelt sich hier eine Kaffeekultur“, sagt Aimable und legt einem Gast ein Stückchen Bananenkuchen auf einen Teller. Nicht nur in der Hauptstadt Kigali, auch in kleineren Orten auf dem Land eröffnen mehr und mehr Coffee Shops. „Wenn ich Freunde auf einen Kaffee einlade, sind sie oft zuerst skeptisch“, erzählt Aimable. „Doch dann wette ich mit ihnen, dass sie spätestens bei der dritten Tasse nicht mehr davon lassen können.“ Er gewinnt fast immer.



Susanne Maria Krauß stammt ursprünglich aus Deutschland, nach vielen Jahren als TV- und Filmproduzentin entschied sie 2016, als freie Journalistin in Ruanda zu bleiben, von wo aus sie mit Begeisterung spannende Herkunftsreportagen abseits bekannter afrikanischer Klischees wie Krieg, Hunger und Unruhen schreibt und dabei sehr genau hinter die Kulissen blickt.

www.susannemariakrauss.com



Erdnüsse sind ein allgegenwärtiger Snack im Alltag Ostafrikas und werden oft geröstet und abgepackt in kleinen Tütchen am Straßenrand verkauft. Auch Kakao, der den Muffins seine schokoladige Note verleiht, ist neben Kaffee eines der wichtigsten Exportgüter Afrikas.

Das folgende Originalrezept zum Thema Erdnüsse hat uns Aimable Rukondo vom Calafia Café mit nach Europa geschickt, die GENUSS.Redaktion hat es nachgebacken und die Zutaten entsprechend überprüft. Voilà, erleben Sie eine Symphonie afrikanischer Aromen!

www.calafiacafe.com

FÜR 12 MUFFINS

Für den Teig:

200 g Rohrzucker
 ausgekratztes Mark einer
 Vanilleschote
 1 Ei
 90 ml Milch
 100 ml Sonnenblumenöl
 100 ml warmes Wasser
 1 doppelter Espresso
 120 g Weizenmehl (Typ W480)
 50 g echter Kakao
 1 TL Backpulver

Für die Erdnuss-Creme:

2 EL weiche Butter
 4 EL Erdnuss-Butter
 100 g Staubzucker

Schokoladen-Espresso-Muffins mit Erdnuss-Creme

Für den Teig Zucker mit Vanille und Ei schaumig rühren. Danach Milch, Öl, Wasser und Espresso dazugeben. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und anschließend unter die Ei-Masse rühren.

In die Vertiefungen des Muffinbackblechs Papierbackförmchen setzen und den Teig aufteilen. Die Muffins im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad rund 25 Minuten backen. Danach die Muffins auskühlen lassen.

Für die Erdnuss-Creme die weiche Butter und Erdnussbutter mit dem Mixer cremig schlagen. Dann nach und nach den gesiebten Staubzucker einrieseln lassen und rühren, bis Konsistenz und Süße stimmen. Die Oberseite der Muffins mit der Erdnusscreme bestreichen und kühl stellen.