

Woher kommt „Der Leipziger“?

Ein Reisebericht von Katharina Krefft, Teilnehmerin der 2. Bürgerreise nach Addis Abeba 2011



Es ist 4 Jahre her, dass ich zum ersten Mal den Kontakt zur *Oromia Coffee Farmer Cooperative Union* suchte. Damals empfing mich Frau Metkenti, die heute noch für die Union tätig ist, in einem Büro ähnlich einem Wohnhaus in einem Addiser Viertel.

Dieses Mal war es geheimnisvoller. Ein Anruf bei Tadesse Meskela offenbarte: seine Nummer ist immer noch aktuell. Zunächst musste ich mich aber gedulden, er war in Nigeria. Nicht etwa mit der Regierungsdelegation, die zur selben Zeit dort war, um die politischen Verbindungen zu stärken. Herr Meskelas Mission war aber nicht minder wichtig: eine Kampagne zum Schutz des Klimas soll von Afrika aus gestartet werden. Tadesse Meskela *is busy*.

Als ich ihn ein paar Tage später erreiche, höre ich die klare Ansage: „Seien Sie am nächsten Tag 7:30 Uhr an der Rezeption, um dort auf einen Fahrer zu warten. Er wird Sie 20 km aus Addis herausbringen.“

Der Fahrer, kein geringerer als der Personalchef der Union, holt mich tatsächlich ab. Herr Meskela kommt dazu, um uns einander vorzustellen. Im schönsten Berufsverkehr geht es raus aus Addis; stop and go auch auf der Straße nach Debre Zeyt.

Hinter Akaki, einem Ort bekannt für seinen Markt und seine vielen verarbeitenden Textilbetriebe, liegt das neue Warenverarbeitungshaus. 2007 hieß es, dass es 2008 fertig sein sollte. Die Verzögerung der Fertigstellung ergab sich offenbar durch Kreditschwierigkeiten.



Der Büroneubau wurde schließlich von der *Baankii Hojii Gamtaa Oromiyaa* finanziert, die hier auch einen Schalterraum eingerichtet hat.

Die drei Stockwerke hat die Union seit drei Monaten nach und nach bezogen. Manches Büro steht jedoch noch leer, noch liegen Kabel frei, auch das Labor wurde noch nicht eingeweiht. Hier werden in Zukunft die Geschmacksexperten die Qualitätskontrolle übernehmen.

Eine Etage höher hat die technische Leitung ihre Büros. Darüber die Personalabteilung und schließlich die Exportabteilung. Auf derselben Ebene liegt das Sekretariat des Managers.

Das Herzstück der Union liegt ein paar Schritte über den ungepflasterten Hof entfernt - eine große Halle, in der wir auf Kaffeesäcke und Arbeiter treffen.



Das fällt sofort ins Auge: 80 Arbeiterinnen, die an Förderbändern die Kaffeebohnen per Hand auslesen!

In die Säcke fallen schließlich nur noch die Premiumbohnen. Dieser reinste und beste Kaffee ist ausschließlich für den Export bestimmt. So schreibt es ein staatliches Gesetz vor.

Nachdem ich den Frauen eine Weile fasziniert zugesehen habe, gehen wir in den hinteren Bereich der Halle und eine Treppe hinauf.

Hier geht es los, wenn die geschälten und getrockneten Bohnen aus allen Teilen Oromias, manche über 600 km weit, angeliefert werden.

Die Säcke werden in einen Schacht entleert. Eine Sauganlage pustet über lange Rohre den Staub aus der Halle.

Aus dem Trog fahren die Bohnen in einer Art Fahrstuhl hinauf in ein Silo. Von dort aus geht es in einen Grobreiniger. Dieser entfernt Jutefasern, Steine, Sand, Rinden, ja sogar Metall. Danach werden die Bohnen in einen Polierer befördert und landen, nach zwei Größen geordnet, in einer Sortiermaschine. Eindrucksvoll ruckelt die Maschine - die guten Bohnen rütteln sich über eine Schräge nach oben und fallen hinab zur Weiterreise.

2



Nächste Station ist eine Maschine, die so kalibriert ist, dass die Bohnen nach Farbe sortiert werden können. Rötliche, bräunliche oder schwärzliche Bohnen fliegen raus. Je nachdem wann die Bohnen aussortiert wurden, bilden diese die weiteren Qualitätsklassen des sogenannten *rejection coffee*, der im Land verkauft wird.

Die Bohnen, die die creme-beige Farbe der Qualitätsbohne haben, landen in einem der acht Silos. Aus diesen werden die vier Förderbänder bedient, an denen die Arbeiterinnen sitzen, um die Bohnen noch mal mit scharfen Augen und flinken Händen nachzusortieren.

Die Arbeiterinnen arbeiten achten Stunden - bis die nächste Schicht kommt. Die Vormittagspause verbringen sie auf dem Hof, für den Mittag gibt es eine Kantine. Sie liegt im Südteil eines weiteren Gebäudes, dem Sozialtrakt. Von vier Seiten umschließt er einen Hof.

Nach Norden liegt die Ambulanz, nach Osten und Westen jeweils der Männer- und Frauenbereich mit Toiletten. Tatsächlich führt hierhin eine Rampe, sogar mit Blindenleitsystem. Barrierefreiheit gibt es also auch in Afrika.



Im Büro des Managers Dessalegn Jena höre ich später:

Der Kaffee wird den Bauern zunächst für den Preis des *Instituts Ethiopian Commodity Exchange* (ECX) abgekauft. Das ist der *floor price*, also der Minimalpreis für den Kaffee.

Der Profit, der in der Folge erwirtschaftet wird, geht zu 70% an die Kooperativen. Erlöse aus dem *Fair Trade Premium*, das 2007 6,9 Millionen, 2010 13 Millionen birr¹ betrug, werden ebenfalls an die Kooperativen weitergegeben.

Die Kooperativen legen selbst fest, wofür sie das Geld verwenden. 7 *primary* und 2 *highschools* (also Grund- und weiterführende Schulen), 2 Brücken, 5 Getreidemühlen, sowie mehrere Trinkwasserbrunnen und Ambulanzen sind entstanden und werden unterhalten.

Doch nicht nur in Infrastruktur wird investiert, ganz überwiegend werden Maßnahmen, die Autonomie und Selbstbestimmung im Leben der Bauern erhöhen, finanziert. Die Bilanz liest sich beeindruckend:

- 117 Projekte
- 18.976 Weiterbildungsmaßnahmen,
- Ausbildung von 6.697 zu Kooperativen-Angestellte.

3

70% des abschließenden Gewinns stehen jedem einzelnen Farmer zur freien Verfügung. Soweit er frei ist, denn die meisten haben große Familien zu ernähren. Folglich leben 2 Millionen Menschen vom Erfolg der Union, die mittlerweile 179 Kooperativen vereinigt.

Für die Union ist der Erfolg Ansporn. Das Warenverarbeitungs- und Lagerhaus wurde vor einem Jahr eröffnet. Die Union hat damit die erwünschte Unabhängigkeit erreicht, die ein eigenes Haus bietet.

Nun steht ein neues Produkt am Start: fair gehandelter äthiopischer Honig. Das Zertifikat zu erhalten, ist vergleichsweise einfach: die Bienenkörbe hängen in den bereits als „fair“ zertifizierten Kaffeeplantagen. Was fehlt sind das *Knowhow* zur Herstellung eines gleich bleibenden Qualitätshonigs und der Marktzugang.

Größer sind die Zukunftspläne! Ein zweites Warenverarbeitungs- und Lagerhaus soll in Diredawa nahe Dschibuti entstehen. Das hätte den Vorteil, dass die sauberen Bohnen nur noch kurze Strecken unterwegs sind, ehe sie im Hafen von Dschibuti nach Europa und den USA verschifft werden.

Doch es gibt auch Probleme: Geringe Produktivität, mangelnde Kreditmöglichkeiten, unzureichende Ausbildungsergebnisse auf der untersten Kooperativenebene, geringe Professionalität im Management der Kooperativen, ein zu niedriger Preis für den Kaffee und die Belastungen durch die Rückständigkeit der allgemeinen Lebensverhältnisse. Das ergibt eine Analyse der Union.

Ich hoffe daher, dass dieser Analyse ein Maßnahmenplan, entsprechende Weiterbildung, sowie eine gezielte Personal- und Organisationsentwicklung folgt.

Lassen Sie uns diese Entwicklung mit dem Kauf des Partnerschaftskaffees „Der Leipziger“ unterstützen!

¹ 2007: 1 Euro = 12 birr; 2011: 1 Euro = 23 birr