Lieber Solikreis,

ich hoffe euch allen geht es gut. Die Zeit hier vergeht rasend schnell und ich bin schon im letzten Viertel meines Jahres angekommen. Manch einer hat eventuell mitbekommen, dass die politische Lage in Bolivien zurzeit etwas angespannt ist. Seit Anfang Mai gibt es Proteste aus Teilen der Bevölkerung gegen die Regierung und den Präsidenten von Bolivien. Angefangen hat es mit Protestmärschen und Straßenblockaden der Transportunternehmen. Grund war das stark verunreinigte Benzin was zu zahlreichen Schäden an Motoren geführt hat. Andere Gruppierungen darunter Bergleute, Landwirte, Lehrer und weitere haben ebenfalls gegen Dekrete des Präsidenten oder mehr Lohn protestiert. Auch wird ihm vorgeworfen nicht so zu regieren wie im Wahlkampf angekündigt. Daher gibt es weiterhin Straßenblockaden vor allem im Großraum La Paz und den wichtigsten Straßen im Land. In der Stadt La Paz selbst gibt es Demonstrationen Blockaden und teilweise leider auch Ausschreitungen. Da der Transport von Gütern dadurch beeinträchtigt ist, fehlt es in Coroico und vielen anderen Regionen vor allem an frischen Lebensmitteln. Wenn doch mal etwas ankommt dann ist es teuer, teilweise ein Vielfaches des Preises zuvor. Die Straße nach La Paz ist inzwischen immer öfter mal passierbar, aber durch den Mangel an Benzin und Gas gibt es nur sehr wenig Verkehr zu sehr hohen Preisen. Unsere geplante Reise ins Tiefland und auf einen 6000er Gipfel mussten wir erst mal auf unbestimmte Zeit verschieben.

Jetzt die gute Nachricht aus dem Internat. Dadurch, dass wir selbst Gemüse anbauen, einen Vorrat an Reis haben, Hühner, Schweine und Kühe halten, haben wir unsere Schüler bis jetzt ohne größeren Verzicht versorgen können und wir sind zuversichtlich, dass uns das auch weiterhin gelingt.

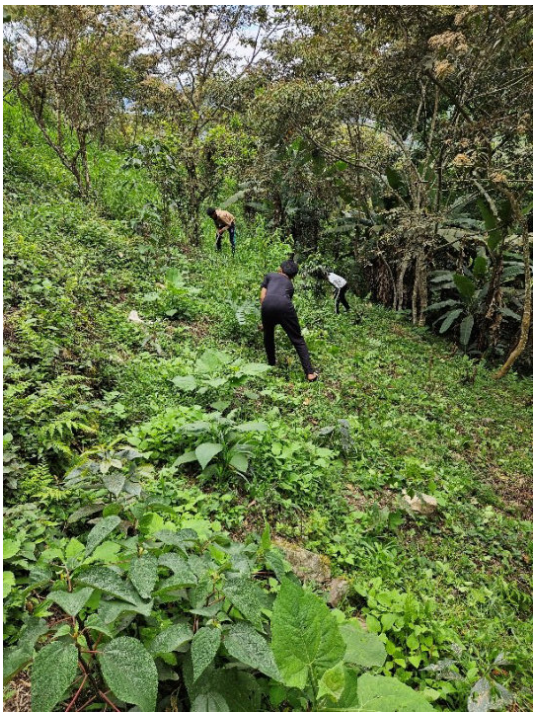
So viel zur Lage im Land. Da wir seit Anfang Mai regelmäßig Kaffeekirschen vom Gelände des Internats ernten und verarbeiten, soll dieser Bericht hauptsächlich über den Kaffeeanbau im Internat - und auch ein wenig darüber hinaus - und dessen Verarbeitung informieren.

Die Region Yungas in Bolivien ist bekannt für ihren Kaffee. Insbesondere die Stadt Caranavi etwas weiter im Osten von Coroico ist bekannt als „LA CAPITAL CAFETALERA DE BOLIVIA“. Mir wurde erzählt, dass früher rund um Coroico viel mehr Kaffee und Zitrusfrüchte angebaut wurden als heute. Auf viel Fläche wird nun Coca produziert,Obst, Gemüse und Kaffee sind nur noch zweitrangig. Im Internat wurden im Jahr vor meinem Freiwilligendienst über hunderte neue Kaffeesetzlinge gepflanzt. Diese werden voraussichtlich im nächsten Jahr die ersten Früchte tragen. Unter Anleitung von Wilson, ein Agronom Ingenieur mit Spezialisierung in Kaffee, konnte ich bei so gut wie allen Arbeitsschritten rund um die Kaffeeproduktion Hand anlegen und viel Hintergrundwissen von ihm erfahren. Anhand von Bildern und Beschreibungen werde ich euch nun davon schildern.

Kaffeepflanzen bevorzugen halbschattige Standorte. Wenn neue Anbauflächen erschlossen werden, werden aus dem tropischen Wald der Hochlagen – in Bolivien „Valle“ genannt – die Büsche, Ranken und kleinere Bäume gefällt. Die großen Bäume bleiben erhalten, um den Setzlingen Schatten zu spenden. Dadurch werden die Stämme der Kaffeepflanze stärker. Nach drei bis vier Jahren kann der Wald etwas weiter ausgelichtet werden, um das Wachsen der Früchte zu verbessern.

Neue Setzlinge werden etwa 20-30cm tief in die Erde gepflanzt und die Stelle ringsum begradigt, damit das Wasser nicht sofort abläuft, sondern versickern kann.

Regelmäßiges Freischneiden der Kaffeepflanzen ist vor allem im Anfangsstadium wichtig, damit diese nicht von schnell wachsenden Gräsern und Ranken überwuchert werden. Im Sommer aufgrund von viel Regen und viel Tageslicht, ist das eine nahezu nicht endende Aufgabe, die wir zusammen mit den Schülern im Internat erledigen. Diese sind im Umgang mit Macheten sehr geschickt und schneller als ich mit dem Freischneider. Sehr schnell bin ich auch auf die Methode mit Machete umgestiegen.



Nach ca. drei Jahren, je nach Standortbedingungen, blühen die Kaffeepflanzen zum ersten Mal. Die Früchte reifen hier in Bolivien in den Monaten April bis August. Obwohl das seit einiger Zeit durch den Klimawandel auch teilweise abweicht.

Wenn die Kaffeekirschen tiefrot sind, werden sie von Hand geerntet. Ohne die äußerste Schale kann die restliche Frucht gelutscht werden. Diese hat einen leicht süßlichen Geschmack.

Mit dem „Despulpadora“ werden die Kerne direkt nach der Ernte von der Schale getrennt. Im Internat nutzen wir dieses handbetriebene Modell aus Holz. Die Schalen fallen nach unten durch, wobei die Kerne auf der Fläche des Mahlrades kleben bleiben und so separiert werden.

Die Schalen werden getrocknet, geröstet und unter dem Namen „Sultana“ als Teeersatz verwendet.

Die Kerne werden gründlich gewaschen. Schwimmende Kerne werden ebenso wie Äste, Blätter oder Schalenreste entfernt. Mit ein wenig Wasser fermentieren die Kerne 24 Stunden an einem warmen Ort.

Danach werden die Kerne erneut mehrmals gründlich mit Wasser gewaschen, um das fermentierte Fruchtfleisch zu entfernen. Da wir nur kleine Mengen haben nehmen wir eine Hand voll Kerne und reiben diese gegeneinander. Klingen die Kerne dabei wie Kiesel, ist die Fermentation ausreichend.

Die Kerne werden ca. sieben Tage lang in der Sonne getrocknet. Klingt das Bewegen der Kerne danach wie eine Rassel sind sie vollständig trocken.

Die Kerne haben eine weitere Pergamenthaut, „pergamino“ genannt, welche von Hand oder mit einer Maschine („trilladora“) getrennt werden. Durch Wind oder künstlichen Luftstrom können diese von den schwereren Kernen aussortiert werden.

Die Bohnen werden anschließend in einem Ofen, in einer Pfanne oder in einem professionellem Röstautomat geröstet. Dabei ändert sich die Farbe der Bohne und diese vergrößert ihr Volumen. Wenn leise Knister-geräusche zu hören sind, ähnlich wie bei Popcorn, sind die Bohnen fertig geröstet.

Für den Verbrauch im Internat mahlen wir die Bohnen von Hand. Verdünnter Filterkaffee mit viel Zucker bekommen hier die Schüler einmal pro Woche zum Frühstück. An einem anderen Tag gibt es Sultana aus den Schalen der Kaffeebohne. Hier mahlt Emma die frisch gerösteten Kaffeebohnen, welche die Oma eines Schülers (im Hintergrund) zuvor über dem Feuer geröstet hat.

Hier haben wir die Kaffeebohnen fälschlicherweise mit der Pergamenthaut geröstet. Der Kaffee schmeckt aber trotzdem.

Hier nochmal im Überblick die wichtigsten Schritte als Wandmalerei aus einem Café in Sucre

Ich möchte euch auch noch von einem Erlebnis zu Beginn meines Freiwilligendienstes berichten, da es thematisch sehr gut passt. Die Caritas Coroico hat im September ein Kaffee-Wettbewerb veranstaltet. Aus zehn Kaffeesorten von verschiedenen Kaffeebauern wurde der beste Kaffee gekürt.

Von Mitarbeitern der Caritas und mir als Helfer (der noch kaum spanisch konnte und somit nur die Hälfte verstanden hat) wurden die Bohnen zunächst gewogen und gemahlen.

Von Acht Juroren wurde als erstes der Geruch der gemahlenen Kaffeebohnen bewertet

Anschließend wurde der Kaffee aufgebrüht und zuerst – ich würde mal sagen – das Schaumbild bewertet. Außerdem der Geruch des nun aufgebrühten Kaffees und zuletzt der Geschmack des Kaffees. Dabei wurde mit einem Löffel der Schaum beseitigt und die Flüssigkeit von einem Löffel geschlürft.

Die Jury bewertete sämtliche Kriterien mit einer Punktzahl und zusätzlichen Bewertungen zu der Geschmacksnote. Ich bin ganz ehrlich: viel hab ich damals nicht verstanden. Ab und zu ist mal ein Satz gefallen wie: „este café tiene el gusto de chocolate!“ oder „el sabor de este cafe me recuerda a tierra.“ oder „ He notado un toque de limón.“

Produzenten, deren Kaffee einen anerkannten Wettbewerb gewonnen hat, werden verstärkt von Cafeterias gesucht und unter Vertrag genommen. Deshalb haben diese Wettbewerbe für die Produzenten eine hohe Bedeutung.

Ich hoffe es hat euch Spaß gemacht den Bericht zu lesen und ich konnte euer Wissen über Kaffee etwas ausbauen. Ich habe hier jedenfalls viel dazu gelernt. Außerdem wurden wir nochmals gebeten auf die Möglichkeit einer Spende aufmerksam zu machen. Die Daten hierfür findet ihr in meinem Flyer. Durch die gesammelten Spenden aller Freiwilliger wird der Freiwilligendienst ermöglicht. Bleibt davon etwas übrig wird abgewogen welches unserer Projekte mit welchem Anteil unterstützt wird.

Vielen Dank für euer Interesse. Bis zum nächsten Bericht.
Se cuíden! Saludos de Bolivia
Daniel