

A close-up photograph of a person's hands holding several bright red coffee cherries. The hands are positioned over a woven basket filled with dark, roasted coffee beans. In the background, green coffee leaves and more cherries are visible. The image has a warm, golden light overlay, particularly on the left side. A faint, stylized leaf graphic is overlaid on the image.

GENUSS
zeit

ABENTEUER GUATEMALA

mit Head Barista Horst Dietrich

DEM KAFFEE AUF DER SPUR:

DSCHUNGEL-ABENTEUER IN GUATEMALA

Es war Februar. Ein klarer, noch kühler Morgen im Hochland Guatemalas. Ich saß zusammen mit einer Kollegin von GenussZeit sowie zwei Guatemalteken, wovon einer ein Kaffeehändler war, in einem Pick-Up. Wir brausten auf dem Highway No.1 durch das Hochland des mittelamerikanischen Landes zu einer weiteren Kaffeefarm. Wir hatten uns schon einige angeschaut, doch diese sollte ganz beson-

ders sein. Es war atemberaubend. Wir befanden uns in der Region Huehuetenango, im Westen des Landes an der Grenze zu Mexiko. Eine Region, die als Schatzkammer des weltbekannten guatemaltekischen Kaffees gilt. Verschachtelte Berge, Spitzen mit über 2000 Meter Höhe, steile Hängen, die über und über mit Kaffeepflanzen bedeckt sind.



VON DER RÖSTEREI STERN INS MITTELAMERIKANISCHE HOCHLAND

Wir kamen auch an diesem Tag nicht aus dem Stauen heraus. Das, was wir in Bezug auf den Anbau, Pflege und Ernte sahen, war für einen Kaffeeliebhaber und -experten wie mich ein unbezahlbares Erlebnis.

Schon als Kind hatten mich die Aromen von frisch zubereiteten Kaffee in ihren Bann gezogen. Ich weiß noch genau, wie ich es liebte, mit meiner Mutter in die Rösterei „Stern“ in Frankfurt zu gehen. Alles duftete dort. Riesige, geheimnisvolle Maschinen standen herum, nebenan lagerten in großen goldenen Silos die braunen Bohnen aus fernen, fremden Ländern, welche man dann auf Wunsch in exklusive, goldglänzende Verpackungen füllte und den Kunden über die dunkelbraune Holztheke reichte.

Es fühlte sich behaglich an, mystisch, faszinierend und abenteuerlich, den Kaffee aus aller Welt zu riechen und zu sehen. Eine Empfindung, die mich Jah-

re später dazu brachte, Kaffee zu meinem Beruf zu machen. Noch immer ist es so, dass Kaffee für mich diesen Geruch von Exotik und Abenteuer besitzt. In all meinen Fortbildungen und Experimenten in den vergangenen Jahren lernte ich, wie ich den Bohnen ihr Bestes entlocken kann.

Mein Wissen nun mit der Realität des guatemalteki-schen Hochlandes abgleichen zu können, machte mich übergücklich. Ich fühlte mich wie ein Abenteuerer und war ja irgendwie auch einer, wie ich in dem Pick-Up saß und mit staunenden Augen durch ein wunderschönes Niemandsland dahinbrauste. Noch wusste ich nicht, dass das, was ich an diesem Tag erleben sollte, mich nachhaltig prägen würde.



EIN ROAD-TRIP DER BESONDEREN ART

Wir bogen irgendwann von der Landstraße ab in einen breiten Feldweg. Wie sich herausstellte war dies die Hauptverbindung in die Täler seitlich des Highways. An solche Wege waren wir schon gewohnt, doch je länger wir fuhren, desto schmaler und steiler wurde es. Es gab nicht wenige Stellen, an denen unser Pick-Up mit seinem Allrad kräftig zu kämpfen hatte. Aber wir ließen uns nicht aufhalten.

Es ging bis auf den Kamm des Bergzugs, nur um dann auf noch schmalere, unbefestigten Wegen wieder tiefer in das Labyrinth von Tälern einzutauchen. Ich krallte mich fester in die Sitzpolster. Ein Road-Trip der besonderen Art. Links sah ich Steilwände, rechts Abgründe, die hunderte von Meter

nach unten führten und mit nichts bewachsen waren, was ein rutschendes Auto aufhalten konnte.

Nach zwei sehr aufwühlenden und anstrengenden Stunden waren wir in einem Tal angekommen. Unser Ziel. Es war einer der schönsten Orte, die ich je in meinem Leben sah. Die Ruhe war unbeschreiblich, dazu diese pure Natur, das glasklare Wasser des Bachlaufes, die Luft voll mit außergewöhnlichen Düften und dem Gesang exotischer Vögel.



DIE STOLZEN KAFFEEFARMER VON HUEHUETENANGO

Ein Mann und ein Kind kamen auf den Wagen zu. Unsere Verabredung. Sie waren Vater und Sohn und wiesen uns an, ihnen zu folgen. Es ging mit ihnen nochmal zehn Minuten durch eine Art Kaffeedschungel bis wir ihre Kaffeefarm erreichten.

Man sah ihnen einen gewissen Stolz an, aber es war auch zu spüren, die wirtschaftliche Lage an ihnen nagte. Diese Farm war alles, was die Familie besaß. Sie war Wohnhaus, Heimat und Arbeitsplatz in einem. Seit Generationen schon bewirtschaftete die Familie diese Farm. Per Hand ernten sie den Kaffee an den extrem steilen Hängen rundherum, bereiten ihn auf, trocknen ihn und bringen die schweren Säcke anschließend zu Fuß den Berg hinauf zur nächsten Sammelstation. Hier erhalten sie für ein Jahr Arbeit einen Teil des Börsenpreises. Dieser ist seit Jahren aber deutlich unterhalb eines exis-

tenzsichernden Niveaus, weshalb die Familie sich mit anderen Gelegenheitsjobs über Wasser halten muss. Du siehst fleißige, bescheidene, herzliche Menschen und kannst nicht glauben, dass sie mit der schweren Arbeit nicht ihren Lebensunterhalt bestreiten können, nur weil sie in der Lieferkette das schwächste Glied sind. Deshalb war es auch ihr Plan, den 11-jährigen Sohn in die USA zu schicken, damit er Geld schicken kann, vorausgesetzt, er schafft, dort lebend anzukommen.



A wide-angle photograph of a coffee drying facility. In the foreground and middle ground, thousands of red coffee cherries are spread out in a thin layer on a light-colored concrete or stone surface. The cherries are in various stages of ripeness, with some showing yellow and green. In the background, a person wearing a hat and dark clothing is walking across the field. Beyond them is a line of trees and a fence made of vertical wooden posts. The sky is overcast. A faint, stylized watermark of a coffee plant is visible in the center of the image.

"AN DIESEM ORT SETZTE SICH EINE ERKENNTNIS IN MIR FEST:
ICH MUSS ALLES DAFÜR TUN, DASS DIE ARBEIT DIESER FARMER
UND ALL DER ANDEREN MENSCHEN IN DER KAFFEEWELT DIE WERT-
SCHÄTZUNG ERHÄLT, DIE SIE VERDIENEN."

JAHRE VERGEHEN VOM ANBAU ZUR ERNTE

An diesem Ort setzte sich eine Erkenntnis in mir fest: Ich muss alles dafür tun, dass die Arbeit dieser Farmer und all der anderen Menschen in der Kaffeewelt die Wertschätzung erhält, die sie verdienen. Oder zumindest mit einem Preis belohnt werden, der zum Überleben reicht. Wie soll das aber nur gehen? Bleiben wir bei dem Beispiel dieser Farm, wie sie ihren Kaffee produziert.

Die Pflanzen werden angezogen, müssen dann zirka drei bis vier Jahre wachsen, bevor sie die ersten Früchte tragen. Zwischen Blüte und Ernte vergehen etwa neun Monate mit intensiver Pflege. Ist der Kaffee reif muss er zum genau richtigen Zeitpunkt geerntet werden. Da er unterschiedlich schnell reift wird der Kaffee in mehreren Durchgängen an den steilen Hängen geerntet. Im März bei bis zu 30 Grad im Schatten. Anschließend muss er noch fermentiert, gewaschen, getrocknet und geschält werden. Nichts darf in dieser Zeit schief gehen,

sonst erhält man einen Minderpreis. Nachdem der geerntete Kaffee an der Sammelstation ist wird er auf den schmalen Wegen zwei Stunden zum Highway gebracht und dann weitere acht Stunden auf dem Highway nach Guatemala-City transportiert. Dort wird der Kaffee in einen Container verladen, zum Hafen transportiert, aufs Schiff verladen und anschließend über den Atlantik nach Hamburg gebracht. In Hamburg durchläuft er weitere Sortierungen, kommt auf den LKW, wird in die Rösterei geliefert, gelagert, geröstet und anschließend extra für die Kaffeeliebhaber verpackt oder zu unseren Lieblingscafés geschickt, um dort fachmännisch für die Gäste zubereitet zu werden. Das alles muss quasi fehlerfrei passieren, damit dieser leckere Kaffee am Ende einer langen Kette in Deiner Tasse landet. Oder damit ein anderer kleiner Junge staunend vor den riesigen Silos stehen kann und den Duft von Exotik, Abenteuer und Mystik einsaugen darf...



DER KREIS SCHLIEßT SICH

Es ist ein komplexer, langer Prozess mit viel Herzblut und harter Arbeit. Um das wertzuschätzen beschäftigen wir uns bei GenussZeit intensiv mit der korrekten Zubereitung, dem richtigen Umgang mit dem Röstkaffee, aber auch mit seinem Ursprung.

Die Kaffeesorten an unseren Baristabars sind aus dem direkten Handel von Farmern gekauft, mit denen unsere Röster jahrelange Partnerschaften haben. So erhält der Farmer ein Vielfaches des Börsenpreises und hat dadurch eine Zukunftsperspektive. Auch die Farmer aus dem entlegenen Tal in Guatemala. Ich muss jeden Tag an sie den-

ken, wenn ich den Kaffee zubereite, denn ich weiß, ohne Menschen wie sie wäre so ein Kaffeegenuss gar nicht möglich. Und irgendwie hat sich für mich der Kreis geschlossen, von der Rösterei „Stern“ über mein Studium als Coffee Master, die Eindrücke aus Mittelamerika bis zu meiner Arbeit als Head Barista bei GenussZeit.

ES FÜHLT SICH GUT AN ...



ZUVERSICHT

FREUDE

LUST

MUT

GENUSS
zeit®

DANKE

ENERGIE

LIEBE

LEICHTIGKEIT

LEIDENSCHAFT

GEMEINSCHAFT

VERTRAUEN

