

KONSUM KULTUR

Informationsschrift zur Konsumentenbildung des Verbandes «Demeter Konsumenten» · www.demeterkonsumenten.ch
 Nr. 6 / Februar 2007

AUSGEZEICHNET

ALS DEMETER-PRODUKTE DES MONATS FEBRUAR 2007



Auf der Finca Irlanda in Chiapas, am Westhang der Sierra Madre in einer stark zerklüfteten mexikanischen Gebirgskette begann 1928 Rudolf Peters mit der biodynamischen Kaffeekultur. Ausschlag für diese ökologische Anbauweise gab ihm die 1924 gehaltene Vortragsserie von Rudolf Steiner in Koberwitz «Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft». Diese Vortragsserie – heute wird sie meist «Landwirtschaftlicher Kurs» genannt – war überhaupt der Impuls zur weltweiten Gründung von biodynamischen Kulturen. Und die mexikanische Finca Irlanda kann sich zu den ersten

biodynamischen Landbaukulturen der Welt zählen. Inzwischen wird die Finca Irlanda in der dritten Generation durch Bernd Peters biodynamisch bewirtschaftet.

Mehr über diesen speziellen Arabica-Kaffee, die biodynamische Anbauweise, die Arbeit auf der Finca und die Verarbeitung zum Kaffee im Zürcher Unterland durch die Firma Henauer Kaffee in dieser Ausgabe.

Wir hoffen Ihnen damit wertvolle Informationen zum Konsumentscheid zu vermitteln.

Für die Demeter Konsumenten: Peter-Matthias Born

■ Ernährungs-Qualität

VOM STRAUCH IN DIE TASSE

Der Kaffeestrauch ist eine tropische Pflanze und gehört der Familie der Rötegewächse (Rubiaceae) an. Er ist ein immergrüner Baum der bis zu 4m hoch werden kann. Am gleichen Zweig können nebeneinander alle Entwicklungsphasen von der Blüte bis zur reifen, roten Kaffeekirsche beobachtet werden.



Blühender Kaffeestrauch



Kaffeefrüchte (rote Beeren sind reif)

Der biodynamisch angebaute Irlanda Kaffee aus dem Hochland Mexikos ist ein unvermischter Arabica der höchsten Qualitätsstufe. Durch die milde Röstung hat er ein volles Aroma und kann als magenfreundlich klassiert werden.

Bei Genussmitteln handelt es sich immer um eine leichte Giftwirkung. Es bewirkt im Menschen

eine Bewusstseins-erhöhung oder Umprägung, die wir als Befriedigung empfinden. Der Kaffee fördert – wenn er nicht zur Sucht wird – die Schaffenskraft und führt tendenziell zum sogenannten logischen Denken. Einem sehr klaren, aber auch linearem Denken. Eine Tendenz die heute in den Industrieländern – also dort, wo vor allem Kaffee getrunken wird – generell beobachtet werden kann.



PRODUKTION

HERKUNFT

Mexico. Die Finca Irlanda liegt im mexikanischen Chiapas an der Grenze zu Guatemala. Sie ist als eines der ältesten Landbauprojekte der Tropen bekannt und wird seit 1928 nach biodynamischen Grundsätzen geführt.

TRANSPORT

Der Transport erfolgt in Mexico per Lastwagen, dann per Schiff nach Rotterdam, dann per Rheinschiff nach Basel, von dort wieder mit LKW nach Höri/ZH.

PRODUKTIONSART

biodynamischer Landbau, nach den strengen Demeter-Richtlinien. Diese gehen weit über die Mindestverordnung der EU-Bio/CH-Bundes-Bio hinaus. Auch sind sie strenger als diejenige Verordnung der BioSuisse.



Kaffee-Verarbeitung bei Henauer Kaffee AG in Höri/ZH

■ Zur Problematik des Kaffeehandels

Kaffee ist nach Erdöl das zweitwichtigste Rohprodukt auf dem Weltmarkt. Weltweit werden pro Jahr 6,5 Millionen Tonnen Kaffee produziert. Die Schweiz importiert rund 1 Prozent davon (63000 Tonnen). Die Hauptanbauggebiete befinden sich in Lateinamerika, Afrika und Asien. Zu 85 Prozent wird der Kaffee aber in den Industrieländern konsumiert. Das führte zu einem hohen sozialen Problem in der Weltwirtschaft. Denn die Kaffeebauern sind das wichtigste Glied in der Kette vom Kaffeebohlenstrauch zum konsumierenden Espresso oder Capuccino. Der extrem stark schwankende Weltmarktpreis entscheidet über das Schicksal von Millionen von Kleinbauern.

Zwar gibt es seit langem fair gehandelten Kaffee, doch nur gerade 1,5 Prozent der weltweiten Kaffeeproduktion sind nach solchen sozialen und ökologischen Kriterien zertifiziert.

Walter Peters entwickelte die biodynamischen Anbautechniken des Kaffeeanbaus im wesentlichen selbst. Auf der Finca Irlanda lernten dann auch seit den 80er Jahren des 20. Jahrhunderts Vertreter von Bauernorganisationen aus Chiapas und Oaxaca ihr Grundwissen des ökologischen Anbaus. Noch heute ist die Finca Ziel sehr vieler Exkursionen und Besuche.

■ Kaffeeveredelung als Berufung

Bei der Firma Henauer Kaffee in Höri (im Zürcher Unterland) werden die angelieferten Demeter Kaffee-Bohlen mit Gas geröstet, je nach Typ gemahlen und abgepackt. Henauer Kaffee ist ein Traditionsunternehmen in der dritten und vierten Generation. Seit 1896 wird bei Henauers die Kunst des Röstens praktiziert. Während andernorts auf Vereinfachung und Rationalisierung gesetzt wird, fühlen sich Vater und Sohn Henauer auch heute noch dem Anspruch nach bester Qualität, schonender Röstung und dadurch höchstem Genuss verpflichtet.

■ Ökologische Kriterien

ÖKOLOGIE IM ALLTAG GELEBT

Der Kaffee wird in der Schweiz in PTFE-Beutel (schadstofffreies Polytetrafluorethylen) ohne Alu-Anteil verpackt. Die Verpackung ist zu 100% rezyklierbar.

Auch in Mexiko wird der Ökologie grösste Aufmerksamkeit zugemessen. In mühseliger Kleinarbeit hat die Finca Irlanda die biodynamische Landwirtschaftsmethode für ihr tropisches Anbaugebiet entwickelt. Unter den Schattenbäumen wachsen nebst den Kaffeesträuchern mit den Arabica Bohnen zahlreiche andere Gewürzpflanzen u.a. Kardamon.

Die Finca Irlanda verfügt neben ihrer grossen natürlichen Anbaufläche auch über ein eigenes Naturreservat, in dem über 300 Vogelarten leben. Ihr Ziel ist es neben dem umweltfreundlichen Anbau des Kaffees auch den Erhalt der Regenwaldgebiete zu fördern. Es werden auch gezielt weitere Flächen dazu gekauft und genau mit den ursprünglichen Baumarten und Pflanzen aufgestockt und nachhaltig gepflegt wie auch geschützt. Die Firma Henauer Kaffee finanzierte ein Hektar Irlanda-Regenwald.



Peter (Vater) und Philipp (Sohn) Henauer auf der Finca Irlanda

■ Soziale Aspekte

FREIES LEBEN IN GEMEINSCHAFT

Die Arbeiter auf der Finca Irlanda bewegen sich frei und ungezwungen und äussern sich sehr positiv zu ihren Arbeitsbedingungen.

Finca Irlanda ist bemüht, möglichst viele Dauerarbeitsplätze zu schaffen und zu erhalten. Fast alle anderen Plantagen und Genossenschaften arbeiten nur mit Saisonkräften. Zur Zeit leben sechzig Familien auf der Finca, die zusammen ein integriertes System entwickelt haben. Alle weitere Arbeit wird von Wanderarbeitern aus Guatemala getan, die nach mexikanischem Recht nicht angestellt werden können, für die aber gesetzliche Steuern und Sozialabgaben geleistet werden.



Kaffeepflücker auf Finca Irlanda

Für die Bewohner auf der Finca existiert ein kleines Universum mit einwandfreier Wasserversorgung, einer Schule für Kinder und auch Erwachsene mit Familienprogrammen für Gesamtausbildung in Landbau, Gesundheits-, Ernährungs- und Umwelterziehung. Ebenso führen sie eine kleine Pension für Oekotouristen und Forscher-Teams.



Finca Irlanda in Tapachula, Mexiko

■ G.Henausers Sohn AG

Hofstrasse 9, 8181 Höri, Telefon 044 861 17 88, info@henauer-kaffee.ch, www.henauer-kaffee.ch

Gründungsjahr:	1896
Eigentumsform:	AG (seit 2005, vorher Einzelfirma) VR: Peter Henauer, Charlotte Henauer (Ehefrau), Philipp Henauer (Sohn)
Umsatz 2006:	keine Angaben
Produktpalette:	Kaffee (Demeter, Bio, konventionell) Tee (Demeter)
Anteil Demeter:	30 %
Anteil Bio:	knapp 40%, Rest konventionell
Demeter Lizenz seit:	1960
Innovationsleistung:	zahlt für Demeterkaffee Preise, die weit über den Weltmarktpreisen liegen. Sponsert seit Jahren die Finca Irlanda mit Projektfinanzierungen
Vertriebskanäle:	Bio Grossisten für Bio-Fachhandel, Gastronomie (direkt mit eigener Akquisition) Privatkunden und Firmen



MITARBEITER-INNEN (MA)

MitarbeiterInnen:	13
Auszubildende:	keine
Weiterbildung:	keine
MA-Gespräch:	Persönlich durch den Patron
Fluktuationsrate:	gegen Null
Anteil Frauen:	60%
Lohnungleichheit (Mann/Frau):	ja
Lohnverhältnis höchster/tiefster Lohn:	ausgeglichen

■ Assoziative Wirtschaft

ARBEIT UND BILDUNG ALS GEGENSEITIGE BEFRUCHTUNG

Auf der Finca Irlanda sind nicht nur Wohnungen und soziale Einrichtungen für die Arbeiter errichtet worden, sondern auch drei Schulen.

Viele Eltern geben ihre Kinder nur ungern aus der Hand und nehmen sie lieber mit auf die Plantagen. Um dies zu verhindern bemüht sich Bernd Peters, der die Finca in der dritten Generation führt, um Aufklärung und Akzeptanz. Der Schulunterricht ist vielseitig gestaltet und besteht nicht nur aus Lesen, Rechnen, Sozialkunde und Biologie, sondern auch in Naturschutz und Umwelterziehung. So werden die Tiere analysiert und beobachtet, aber auch herausgestellt, was elementar zur Erhaltung ihre Umgebung beiträgt.



Umwelterziehung, Informatik und Fortbildungen werden in den Schulräumen auch für Erwachsene angeboten. Insgesamt kann in den drei Schulen der Unterricht bis zur Klasse 10 angeboten werden.

Im letzten Jahr wurde einer der Schüler von der Finca Irlanda als bester Schüler des Bundesstaates Chiapas vom mexikanischen Staatspräsidenten ausgezeichnet.

Träger der Schule ist eine gemeinnützige Stiftung, die auch die medizinische und zahnmedizinische Klinik und weitere Projekte unterstützt.

www.henauer-kaffee.ch

■ Überreicht durch:



IMPRESSUM

Informationsschrift Konsumentenbildung Nr. 6 / Februar 2007

Herausgeber: DEMETER KONSUMENTEN
Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und assoziativer Wirtschaftsordnung

Geschäftsstelle: Demeter Konsumenten, Postfach 82, 8332 Russikon
Tel. 044 955 07 42 Mail: mail@demeterkonsumenten.ch

Projektleitung: Ausschussmitglieder des Verbandes «Demeter Konsumenten»
Präsident: Hans Ueli Eisenhut
Produktion: Peter-Matthias Born (Redaktion und Layout)

■ Schweizerischer Konsumentenverband

SIND SIE SCHON MITGLIED ?

Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und der assoziativen Wirtschaftsordnung

Auf der Rückseite des beiliegenden Fragebogens haben Sie die Möglichkeit sich als Mitglied in einem regionalen Konsumentenverein oder im Schweizerischen Verband anzumelden.

www.demeterkonsumenten.ch

■ Biodynamische Landwirtschaft

EINKLANG MIT NATUR UND KOSMOS

Seit 1928 wird auf der Finca Irlanda die biodynamische Landbaukultur praktiziert.

Die biodynamische Landwirtschaft fusst auf dem Impuls, den Rudolf Steiner 1924 durch seinen «Landwirtschaftlichen Kurs» (einer Vortragsreihe) gegeben hat. Sie strebt danach, durch ständige Beobachtung der Natur und der bäuerlichen Praxis die kultivierenden Handlungen des Menschen mit den Kreisläufen der Natur und den Bedürfnissen der Tiere und Pflanzen in Einklang zu bringen. Alle Faktoren, angefangen von den Mineralien, der Humusbildung, über Pflanzen- und Tierwelt, die Landschaft bis hin zum Einfluss der Gestirne, werden berücksichtigt.



Stall mit Milchwirtschaft auf der Finca Irlanda. Der Kompost wird für die biodynamische Landwirtschaft benötigt. Die Kühe leben meist im Unterstand, da die Sonne für sie viel zu intensiv ist.

Selbstverständlich werden die in der konventionellen Landwirtschaft üblichen synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmittel nicht angewendet. Stattdessen wird der hofeigene Mist unter Zusatz von speziell hergestellten Kräuterpräparaten kompostiert, um gemeinsam mit einer standortangepassten Fruchtfolge und homöopathischen Spritzpräparaten einem harmonischen Pflanzenwachstum, als Grundlage für die Futter- und Lebensmittelerzeugung zu dienen.

www.demeter.ch