

Von **Lukas Scharfenberger**

Verbraucher vor Irrtümern zu schützen: Das sei die Intention ihres in der Edition Temmen erschienen Buches „Kaffee-Irrtümer“, sagen die Autoren Robert Rosskamp und Rolf Sauerbier. Zu diesen „Irrtümern“ gehört für die beiden Autoren auch das Fairtrade-Label.

Rosskamp und Sauerbier sind Kaffee-Experten: Der eine war Leiter des überregionalen Biokaffee-Projekts der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, der andere Pressereferent für Jacobs-Kaffee in Bremen. Beide arbeiten heute für den „Senior-Experten-Service“, eine Organisation, die Fach- und Führungskräfte im Ruhestand zu ehrenamtlichen Experteneinsätzen entsendet.

Viele Verbraucher erliegen dem Irrtum, dass Fairtrade-Kaffee den Produzenten zugutekomme, so die Autoren. Zwar bekommen die Produzentenorganisationen Geld, allerdings nur unter der Auflage, soziale oder ökologische Projekte zu fördern. Der größte Teil der Zusatzeinnahmen werde aber über Umwege für Gehälter, Mieten und Fahrzeuge ausgegeben und komme weniger bei den Kaffeebauern an als beim Label selbst oder in den Strukturen der Produzentenorganisationen. Gleiches gelte auch für Bio-Kaffee: Kontrollstellen und Inspektoren seien die „Nutznießer des Label-Unsinns“.

Der schlechte Ruf des Kaffeehandels sei außerdem längst nicht mehr angemessen, das Fairtrade-Label Sorge da für Verwirrungen. Ausbeuterische Kinderarbeit gebe es beispielsweise nicht mehr, behauptet Rosskamp, sondern lediglich „Arbeit in Familienverbänden“. Außerdem seien die Schulferien in vielen Ländern so gelegt, dass sie in die Kaffeearbeit fielen. Die Jugendlichen verdienten sich „nur etwas dazu“.

Ganz so schwarz-weiß lässt sich die Wirklichkeit Thomas Dietz zufolge nicht darstellen: Der Politologe mit Lehrstuhl an der Uni Münster untersucht im Forschungsprojekt „Trans Sustain“ die Wirksamkeit von Kaffeesiegeln und sieht durchaus positive Auswirkungen der Zertifizierungen: So besuchten Fairtrade-zertifizierte Bauern im Schnitt län-



Hauptsache, der Kaffee schmeckt

Die Autoren des Buchs „Kaffee-Irrtümer“ lehnen sowohl Bio als auch Fairtrade als „Label-Unsinn“ ab. Damit vertreten sie eine Extremposition

ger die Schule und stellen seltener minderjährige Arbeiter ein. Bio-zertifizierte Bauern arbeiteten im Schnitt ökologischer. Beide Gruppen, sagt Dietz, hätten aber höhere Produktionskosten und weniger Erträge, sodass der erhöhte Kaffeepreis ihre wirtschaftliche Lage kaum verbessere. Auch seien die Kontrollen vonseiten der Labels selten und stets angekündigt.

Fairtrade Deutschland widerspricht. Sämtliche Auflagen würden regelmäßig überprüft, heißt es dort auf Nachfrage. Zwar könne in

keinem Zertifizierungssystem eine hundertprozentige Gewähr beispielsweise gegen Kinderarbeit gegeben werden, es sei aber ein wichtiges Anliegen von Fairtrade, so effizient wie möglich dagegen vorzugehen, zum Beispiel in Form von Präventivmaßnahmen durch Aufklärung von Jugendlichen, zu denen sich die Produzentenorganisationen verpflichten müssten. Außerdem gebe es bestimmte Aufschläge zur Förderung sozialer Projekte und zur Erhöhung des Einkommens der Kaffeebauern. In Anbetracht der niedrigen Kaffee-

preise auf dem Weltmarkt sei das für viele Kaffee-Bauern existenzsichernd.

Für Sauerbier scheint das eher nebensächlich. Worauf es beim Kaffee ankomme, sagt er, sei die Qualität und der Geschmack: „Kaufen sie einen“, so sein Rat für Menschen auf der Suche nach dem richtigen Kaffee, „und wenn er Ihnen schmeckt, ist es ein guter Kaffee.“

Robert Rosskamp, Rolf Sauerbier: Kaffee-Irrtümer, Temmen, 102 S. 12, 90 Euro

Versuch, die Welt besser zu machen: fair gehandelte Kaffeebohnen
Foto: Wolfram Kastl/dpa

heiß und fettig

Fernsehkoch Rach unkt

Fernsehkoch Christian Rach sagt der Gastronomie eine dunkle Zukunft voraus. „Es wird eine Katastrophe kommen“, prophezeite Rach am Rande der Verleihung der „Goldenen Bild der Frau“ am Mittwoch. Dem Gastgewerbe fehlten 5.000 Arbeitskräfte. Am Dienstag war bekanntgeworden, dass der Fernsehkoch sein letztes Restaurant „Rach & Ritchy“ in Hamburg schließt, für das er laut eigenen Angaben zuletzt lediglich als Vermieter auftrat. (dpa)

Brötchen den ganzen Sonntag

Wer sonntags Brötchen essen will, muss sich künftig nicht mehr beeilen – eine gute Entscheidung, findet der niedersächsische Städte- und Gemeindebund. Das verbessere die Lebensqualität. Der Bundesgerichtshof hatte entschieden, dass Bäckereien sonntags auch außerhalb der vorgeschriebenen Öffnungszeiten Brötchen verkaufen dürfen – aber nur in Filialen mit Café. (dpa)

Reichlich Pilze zu finden

Nach den Regentagen der vergangenen Wochen können Pilzesammler in Niedersachsen und Bremen vor allem Hallimasch und Stockschwämmchen finden. Andere beliebte Arten wie Pfifferlinge und Steinpilze gebe es in diesem Herbst dagegen kaum, sagte der Sachverständige Lukas Larbig aus Hannover. (dpa)



Christoph Raffelt
Mundwerk

Die Verehrung des Hahns

Wenn sich unsere französischen Nachbarn von uns in einem unterscheiden, dann ist es ihre Verehrung des Federviehs. Natürlich unterscheiden sie sich in viel mehr Dingen, doch das Huhn – oder besser noch der Hahn – symbolisieren ganz deutlich den Stolz der französischen Küche, manchmal sogar der gesamten Nation.

Schaut man in Deutschland in die Auslagen selbst gut bestückter Supermärkte, so sieht man normalerweise nur ein namenloses Huhn, oftmals zu einem unfassbar niedrigen Preis, der einen Umkehrschluss auf die katastrophalen Bedingungen erlaubt, unter denen dieses Industriehuhn ein Leben lang dahinvegetieren musste. Selbst beim teureren Biohuhn findet man selten die Provenienz und noch seltener die Rassezugehörigkeit erwähnt.

In Frankreich ist das anders. Da sucht man sich die Rasse ganz bewusst aus. Perlhühner sind ebenso vorhanden wie Blaufußhühner aus der Bresse oder Schwarzfederhühner aus Challans. Eines der schönsten Dinge, die man mit diesen im Freiland aufgewachsenen Hühnern in der Küche machen kann, ist, sie mit Wein zu verbinden. Drei Rezepte stehen dabei ganz oben auf meiner Liste.

Das erste ist die Kombination von Perlhühnern mit Vin Jaune aus dem Jura sowie Morcheln und – je nach Jahreszeit – Spargel. Obwohl dieses Gericht tendenziell ein Frühlingessen ist – frische Morcheln und Spargel gibt es nun einmal nur dann –, funktioniert es auch jetzt im Herbst ganz hervorragend. Denn Morcheln gibt es auch getrocknet, und diese tun der Qualität des Essens keinen

Abbruch. Entscheidend sind dabei ohnehin die großen Mengen an Crème fraîche, die dem Essen zusammen mit dem markanten oxidierten Wein und den Pilzen eine wunderbare Sämigkeit verleihen.

Klassisches Coq au Vin findet man in der roten Variante vor allem in der Bourgogne, wo zu diesem Essen beste rote Cru-Burgunder gereicht werden. Hier ist ein Blaufußhuhn aus der Bresse geradezu Pflicht und ebenfalls sehr guter geräucherter Schinken, ferner Champignons und viel Wurzelgemüse.

Wer dieses Gericht eher in einer Variante mit Weißwein bevorzugt, dem sei geraten, statt des roten Burgunders einen trockenen Riesling zu wählen, vorzugsweise einen Elsässer. Denn aus dem Elsass stammt das Rezept.

Im nicht allzu weit entfernten Flandern, wo es weniger Weinbau gibt, dafür aber viele Brauereien, hat man das Gericht abgeändert und kocht das Huhn in hellem Bier. Für welche Art der Zubereitung man sich auch entscheidet: Das Huhn verdient einen ebenso guten Wein, wie jene ihn trinken, die es essen.

Eine geringfügige Abweichung sei gestattet. Der Guts-

wein gehört zum Huhn in den Topf und – im besten Fall – der Cru vom gleichen Winzer ins Glas. Dem Gericht sollte man an einem Sonntag viel Zeit geben und unbedingt Freunde zum Essen einladen, die diesen Genuss mit einem teilen. Besser kann ein langer Sonntagmittag kaum gestaltet werden. Franzosen wissen schon lange um die Güte eines solchen Huhns, das ein Label-Rouge trägt, damit auch klar ist, dass es gut behandelt wurde.

Solche Hühner findet man beim Genusshandwerker.de, wenn man nicht zufälligerweise einen guten Betrieb zur Hand hat. Solche gibt es im Norden. Einer beispielsweise heißt Odefey & Töchter. Deren Weidehühner grasen und picken in Gruppen von 400 Tieren im Freien, im Gegensatz zu konventionellen Betrieben, wo bis zu 30.000 Masthühner pro Stall niemals die Sonne sehen.

Ebenfalls zu empfehlen ist der nach Demeter-Standards arbeitende Bauck-Hof. Ihn findet man wie Odefey & Töchter im Lüneburger Raum. Er gehört mit zur Bruderhahn-Initiative, bei der auch männliche Küken aufgezogen statt geschreddert werden.



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg

www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de

Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr



VIVA CON AGUA

fördert weltweit Wasserprojekte. Mit dem Kauf unseres Mineralwassers unterstützt du uns dabei.

vivaconagua.org

getreidemuehlen.de
gut gesund günstig

...und das
seit über 30 Jahren...

Tel.: 0 29 31-93 99 00

Gutenbergplatz 33-34 59821 Arnsberg

