



VON KNUT HENKEL

Deutschkurse werden in der Nachbarschaft angeboten, eine Nähwerkstatt stellt Kostüme für Theaterkurse her und schräg gegenüber vom Eingang der Kaffeekooperative Aroma Zapatista werden Werkzeuge auf ihre Zuverlässigkeit geprüft. – Alltag im Wilhelmsburger Veringhof, wo Gewerbetreibende aus unterschiedlichen Spektren aufeinander treffen.

„Vor vier Jahren sind wir in unsere kleine Halle eingezogen“, sagt Kerstin Trubert und weist den Weg die Treppe nach oben in den zweiten Stock. Dort haben sich die Kaffee-Genossen eine kleine Küche eingebaut, wo auch die blitzende Espressomaschine aus Edelstahl steht, aus der Kunden und Besucher verköstigt werden. Aromatische Bohnen, nachhaltig angebaut, zu fairen Preisen importiert, in und um Hamburg geröstet, gemahlen, verpackt und verkauft – das ist die Kernidee hinter Aroma Zapatista.

Vier Genoss*innen, 580 Sack Kaffee

Kerstin Trubert gehört zu den vier Genoss*innen, drei Frauen und einem Mann, die im Mai 2012 nach Lagerfläche für 580 Sack Kaffee suchten und nach einer Heimat für die frisch gegründete Kooperative. „Aus der Genossenschaft Café Libertad sind wir hervorgegangen und deshalb starteten wir mit dem Rohkaffee“, sagt Trubert. „Der half uns peu à peu in Hamburgs fairer Kaffeescene Fuß zu fassen.“

Das ist geglückt. Hamburgs derzeit wohl jüngste Kaffeekooperative hat sich auf dem Markt etabliert, schreibt schwarze Zahlen und wächst kontinuierlich. 2016 sind knapp sechshundert Sack (rund 41 Tonnen) geröstet, verpackt und verkauft worden. Das sind rund hundert Sack mehr als 2015 und das haben die Kaffeegenossen auch der Tatsa-



Überschaubare Produktpalette: Kerstin Trubert vor dem Holzregal mit Kaffee und Informationsmaterial Foto: Knut Henkel

Rebellische Bohnen

KAFFEE Die Zahl fair und nachhaltig arbeitender Röstereien nimmt zu. Eine sitzt in Hamburg-Wilhelmsburg und führt Erzeugnisse indigener Widerstandsgemeinden ein

che zu verdanken, dass sie neben den klassischen zapatistischen Chiapas-Bohnen nun auch faire Kaffeebohnen aus Kolumbien importieren.

Aus dem Cauca, einem südlich der Millionenstadt Cali gelegenen Verwaltungsbezirk, kommt der Rohkaffee. Geerntet werden die Bohnen von Kleinbauern der Nasa, einer der indigenen Ethnien Kolumbiens. Die haben sich organisiert, bieten neben Kaffee auch andere Produkte an, verbessern die Gesundheitsversorgung in den Gemeinden und versuchen ihre traditionellen Territorien gegen

das Eindringen von Bergbau- und Agrarkonzernen zu verteidigen. Alles andere als einfach in einem Land, wo Gewalt zur Durchsetzung von ökonomischen wie politischen Interessen freimütig eingesetzt wird.

Die gute Organisation der indigenen Bauern ist ungewöhnlich für Kolumbien. Mit „Cenchoic“ haben sie eine zentrale Vertriebs- und Verkaufsorganisation gegründet, bei der auch Kerstin Trubert die Säcke mit den grünen Bohnen bestellt. Über die „Kolumbiengruppe“ in Berlin ist der Kontakt zu den pazifistischen Nasa-Kaffeebauern

zustande gekommen, die exzellenten Kaffee produzieren.

Der kommt gerade recht, denn der traditionelle Lieferant von Aroma Zapatista kämpft in Chiapas mit dem Kaffeeroast – einem hartnäckigen Pilz, der die Erträge je nach Kooperative um

Die Genossen wollen sehen, wie die Zuschläge von 45 Cent pro Kilo Kaffee investiert werden

50 bis 90 Prozent reduziert hat. „Folgerichtig erhalten wir deutlich weniger Kaffee aus Chiapas, sodass der Kaffee aus dem Cauca seit November 2015 unser zweites Standbein ist“, sagt Kerstin Trubert und deutet auf das schmale Holzregal, neben dem Eingang zum Büro im Parterre. Sämtliche Kaffeeprodukte der Genossen, aber auch Infomaterial und T-Shirts sind dort zu sehen.

Begonnen hat das Quartett hinter „Aroma Zapatista“ mit dem Verkauf von zapatistischem Kaffee in Wilhelmsburg. „Im Infoladen, im Bioshop, aber

auch in ein paar Cafés“, erinnert sich Trubert an die ersten Gehversuche der Genossen.

Heute beliefert das Kaffeekollektiv Bars und Kneipen, aber auch Festivals wie die Fusion in Lärz mit Filterkaffee, gemahlenem Espresso und ganzen Bohnen. Unter so klangvollen Namen wie „Fuego y Palabra“, „Intergaláctico“ oder „Estrella Fusión“ wird der Kaffee an die Kundschaft gebracht und jedes Jahr steigt der Umsatz zweistellig.

Neue Genossen stehen in den Startlöchern und für das Frühjahr sind die obligatorischen Reisen zu den Produzenten geplant. Die gehören zur Philosophie von Aroma Zapatista, denn die Genossen aus Wilhelmsburg wollen auch sehen wie die Zuschläge von 45 Cent pro Kilo Kaffee, die in den Fonds für Projekte fließen, investiert werden. Das hat genauso Tradition wie das Rösten der Bohnen in einer größeren Rösterei in Kaltenkirchen, wo auf Fairness und Nachhaltigkeit Wert gelegt wird.

Freundschaftliche Zusammenarbeit

Neu im Angebot ist hingegen die Trömmelröstung Preguntando Caminos, die vom befreundeten Kollektiv, La Gota Negra, in kleinen Mengen aus Bohnen aus Chiapas produziert wird. Das kann sich ändern, denn der Filterkaffee Minga und der Espresso Kintín aus dem Cauca sind gut angekommen und mittlerweile gibt es auch ein Blend mit mexikanischen und kolumbianischen Bohnen: den Estrella Fusión.

„Ob da in absehbarer Zeit noch eine Trömmelröstung mit kolumbianischem Espresso hinzukommt, wissen wir noch nicht. Wir kommen gerade kaum hinterher“, erklärt Kerstin Trubert und verschwindet in das kleine Büro, wo das Telefon klingelt.

■ www.aroma-zapatista.de

HANDWERKLICHE BIERE KÖNNEN DURCHAUS TEIL DER KAFFEETAFEL WERDEN

Etwas Bier zum Gebäck?

Third Wave heißt die Welle an fair gehandelten, handwerklich gerösteten und qualitativ hochwertigen Kaffeeforten, die es zwar schon seit den 1990er-Jahren in den USA gibt, die aber erst seit einigen Jahren langsam über den Atlantik schwappt. In dieser modernen Kaffeescene dürfte man statt des distinguierten Herrn Darboven eher tätowierte, Vollbart tragende junge Vollblutröster finden.

Die Szene ist vergleichbar mit der aktuellen Bierszene, deren Erneuerung ja ebenfalls aus den USA kommt und die wie beim Kaffee eine Gegenbewegung zur vollständigen Industrialisierung eines früher handwerklich ausgeübten Berufs darstellt. Craftbeer lautet also das Stichwort. Aber was hat Craftbeer beim Thema Kaffee und Tee zu suchen?

Wer einen gestandenen Craftbeer-Brauer danach fragt, bekommt darauf schnell eine Antwort; denn Kaffee- und Ka-

MUNDWERK

VON CHRISTOPH RAFFELT



kao-Noten findet man in vielen Bierstilen schon seit Langem. Geradezu ein Klassiker ist das Coffee-Stout.

Stout, man kennt diesen Bierstil vor allem vom irischen Guinness her, hat durch die Verwendung von stark gerösteten Malzen ohnehin schon eine Aromatik, die an Noten von Kakao und Espresso erinnert. Doch es muss nicht bei den bloßen Assoziationen bleiben.

Es gibt beispielsweise Stone Brewing, ein erfolgreiches amerikanisches Unternehmen, das seit dem letzten Jahr auch in Berlin ansässig ist, das bei seinem Stone Coffee Milk Stout Kaffeebohnen und Milchzucker verwendet, was dem Bier neben all den Röst- und Bitternoten auch eine leichte Süße

und Cremigkeit verleiht.

Dieser Stil, dem auch das Camba Coffee Porter und das Camba Sweet Stout aus dem Chiemgau angehören, passt nicht nur dem Namen nach zur Kaffeetafel. Diese Biere harmonisieren ausgezeichnet zu Apfelstrudel und Sacher-Torte, Shortbread oder Tiramisu.

Ob das beim Buddelship Ahoy-ster Stout auch so ist? Für das Bier hat sich der Hamburger Brauer Simon Siemsglütz mit der Münchener Brauerei Tilmans Biere zusammengesetzt. Neben Kaffeebohnen gibt Siemsglütz auch Austernschalen in den Sud.

Dabei schmeckt das Stout jedoch keineswegs wie ein Kaffeeaufguss aus dem Hamburger Hafengebieten. Die Schalen verleihen dem Bier neben allen Kaffee- und Röstnoten einen mineralisch frischen Zug.

Neben dem Stout von Buddelship und den schon etwas größeren Brauereien Störtebeker und Ratscherrn gibt es im Nor-

den einige weitere Stouts und Porter, die eine Zier jeder Kaffeetafel sein könnten. Oliver Wesselohs Kehr wieder Kogge Baltic Porter gehört dazu.

Aus der Rügener Insel-Brauerei stammen das Baltic Stout und das Insel Kap. In Hannover wird mit dem Mashsee Hafensänger ebenso ein Porter gebraut wie in Bremen. Bei der Freien Brau Union Bremen entsteht das leichte Bremer Porter: Es handelt sich um ein ideales Einstiegsbier in diesen sehr klassischen Bierstil, der übrigens nicht nur zur Kaffeetafel passt, sondern ebenso zu frischen Muscheln. Aber deren Zeit beginnt erst wieder im Herbst.

■ Die Biere findet man im Craft-Beer-Shop, www.craftbeer-shop.com

Christoph Raffelt schreibt seit 2007 über Wein, Bier und handwerklich gemachte Produkte – vor allem in seinem Magazin originalverkorrt.de.

SÜSS UND SAUER

World Disco Soup Day

Die Hamburger Slow-Food-Jugend nimmt am World Disco Soup Day teil. Dabei wird Gemüse, das sonst weggeworfen würde, geschnippelt, gekocht und aufgegessen – das Ganze zu „coolen Beats“ (*taz*)

■ 11 bis 16 Uhr, Keimzelle in der Ölmühle im Karviertel

Start der Schafkäse-Saison

In Schleswig-Holstein hat die Schafs- und Ziegenkäse-Saison begonnen. Die nötige Milch ist im Winter aus artgerechter Tierhaltung nicht verfügbar, weil die Tiere die Kraft für ihren Nachwuchs benötigen. Nur sechs von 2.600 Züchtern im Schafszuchtverband machen Käse. (*dpa*)

ANZEIGE

 **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

getreidemuehlen.de 

gute Getreidemühlen günstig!

Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988
Tel. 02931 939900 – www.getreidemuehlen.de
Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnsberg

