

Vom Käser zum «Fairkopf» der Nation

Der Inhaber der Marktleaderfirma für Bio- und Fair-Trade-Kaffee stammt ursprünglich aus der weissen Branche und ist in den Medien als «Fairkopf» gewürdigt worden. Er verhandelte auch schon mit Zapatisten.

HANS PETER SCHNEIDER. Mehr als die Hälfte des schweizerischen Kaffeumsatzes wird mit Kapseln gemacht. Dieser Anteil ist steigend und wird von Nestlé ausgefüllt. Gibt es für ein kleines Unternehmen in dieser Branche überhaupt noch eine Existenzberechtigung? «Ich habe meine Nische gesehen», sagt Hans Jürg Reber, Inhaber der BC (Bertschi-Café) in Birsfelden, «und darin lässt sich sogar noch Geld verdienen». Reber hat Käser gelernt, sich in Chile in einer Molkerei die Sporen abverdient, hat hiezulande die Meisterprüfung als Molkereimeister gemacht, Detailhandelskaufmann, Verkaufsleiter und Nachdiplome MBA absolviert. «Mit einem breiten Schulsack lässt sich eher etwas verwirklichen, aber um ein KMU übernehmen zu wollen, habe

ich mir folgende Fragen gestellt: «Bin ich in einem Nischenmarkt, kann sich das Unternehmen aus der Konkurrenz herausheben, und können Geschichten zum Produkt erzählt werden?». Geschichten zum Produkt Kaffee, welches eine jahrhundertalte Geschichte hat, in ganz verschiedenen Erdteilen angebaut wird und dessen Preis auf dem Weltmarkt bestimmt wird, können dazu viele erzählt werden, meint Reber.

Erste Unternehmung mit Max-Havelaar-Lizenz

Im 2003 erreichte der Weltmarktpreis des Kaffees ein Jahrhunderttief. Die grossen Kaffeekonzerne Nestlé, Sara Lee, Kraft Foods und Tchibo, aber nicht Procter und Gamble, haben alle im Jahr darauf einen Verhaltenskodex abgeschlossen, welcher die Behandlung der Plantagenarbeiter regelt und ausserdem die Umwelt schonen soll. Reber meint, dass dies natürlich nur minimale Verpflichtungen seien, diejenigen der Bertschi-Café, die schon 1992 den ersten Lizenzvertrag mit der frisch gegründeten Max-Havelaar-Stiftung abgeschlossen hat, seien mindestens zwei Stufen höher. 90 Prozent der Jahresproduk-

Résumé

Du fromage au café équitable

Plus de la moitié du café bu en Suisse provient de capsules. La petite entreprise domiciliée à Birsfelden, BC (Bertschi Café) affirme avoir trouvé le créneau qui permet encore de gagner de l'argent. Son propriétaire, Hans Jürg Reber, après un apprentissage de fromager, a poursuivi par un stage au Chili, une maîtrise laitière et différentes formations dans la vente. En 1992 déjà, Bertschi Café signait un contrat de licence avec la nouvelle fondation Max Havelaar. 90% de sa production passe sous ce label. BC a conclu une année plus tard un contrat de licence avec Bio Suisse.

Si la plupart des torréfacteurs suisses s'approvisionnent auprès des grands importateurs hollandais, Hans Jürg Reber s'approvisionne directement auprès de coopératives de producteurs, entre autres chez les Zapatistes du Chiapas. Les prix payés offrent une certaine indépendance aux cultivateurs de café, ceux-ci peuvent investir dans des places de séchage ou de stockage ou des camions et transporter ainsi eux-mêmes leur café vers les ports.

A chaque livraison, un échantillon est envoyé à Bâle et torréfié, puis la livraison est payée avant d'être chargée. Reber supporte l'entier du risque, mais c'est le prix si l'on ne veut que de l'arabica de première qualité, qui a poussé entre 2000 et 3000 m d'altitude. Le torréfacteur mélange ensuite différents lots afin d'assurer la constance de son produit. Une tonne de café est torréfiée chaque jour dans le torréfacteur à tambour et ce n'est qu'à la fin du processus que la température atteint 210°C. Le processus dure par contre trois fois plus longtemps que chez les torréfacteurs qui montent à 300°C. Ce procédé lent permet de mieux atteindre le cœur du grain et de dégrader les acides. La Suisse compte 45 torréfacteurs et seuls les marchés équitable et bio permettent de survivre à un petit comme BC qui ne pèse que 220 t. (hps)



Jürg Reber am Trommelröster. Die Kaffeebohnen in jedem Bio-Mokkajoghurt in der Coop stammen aus der BC. (Bild: hps)

Jürg Reber au côté de son torréfacteur. Il fournit le café pour les yogourts mocca bio de Coop.

tion der Firma ist mit diesem Gütesiegel für fairen Handel ausgezeichnet. Ein Jahr später folgte der Lizenzvertrag mit Bio Suisse. Die Wildblumen und Kräuter im Garten vor der Firma, versinnbildlichen die ökologische Nische und gibt einen Farbtupfer zwischen Industrie und Erdöltanks des Basler Rheinhafens.

Vermummte Zapatisten

Die meisten Schweizer Röstereien decken ihren Bedarf an Rohkaffee auf dem Weltmarkt ein und lassen ihre Lager über Grossimporteure in Holland und anderswo füllen. Die Bertschi-Café will aber die Kooperativen und die Produzenten selber aussuchen und besucht diese auch periodisch. So kommt es vor, dass Reber auf der Halbinsel Cancùn in Mexiko in der Provinz Chiapas mit verummten Zapatisten-Kaffeebauern über Lieferungen verhandelt. Der Mehrpreis, den diese Produzenten mit dem fairen Handel erzielen, ermöglicht den Kooperativen eine gewisse Unabhängigkeit. Früher waren die Produzenten komplett von den Zwischenhändlern, die sie dort «Koyoten» nennen, abhängig. Heute können die Produzentenkooperativen auch investieren. Maschinen um die Bohnen schon im Kaffeegarten zu schälen, Anlagen um die Pergamentschicht zu entfernen, Trocknungsplätze und Lagerhallen werden erstellt und eigene Lastwagen für den Transport in die Häfen können angeschafft werden. Von jeder Kaffeelieferung kommt vorgängig ein Muster der Bohnen nach Basel, wo dieses geröstet wird. Wenn das Okay erfolgt, wird der hochwertige Arabica-Kaffee aus zwei- bis dreitausend Meter hoch gelegenen Anbaugebieten von der Firma vorausbezahlt und erst danach in den Container verladen und nach Basel geschickt. «Wir haben das volle Risiko, doch ich will Grand Cru Café», sagt Reber, auf der Qualität kann nichts versichert werden. In Birsfelden wird immer ein Verschnitt gemacht, damit die Beschaffenheit der Bohnen immer etwa gleich bleibt. Diese werden danach in drei verschiedenen Röstgraden auf dem vierzigjährigen Trommelröster braun geröstet.

Trommel- oder Durchlaufröster

«Müssen die Bohnen wirklich mit 300 Grad Celsius geröstet werden», stellt Reber die rhetorische Frage. In der kleinen Rösterei werden pro

Der Anteil an Fair-Trade-Produkten im Welthandel beträgt lediglich 0,01%. Direkt im Anbaugbiet werden die Bohnen vorgetrocknet.

Dans le commerce mondial, le commerce équitable représente 0,01% des échanges. Ici un séchoir chez le producteur de café.



Tag eine Tonne Kaffee im Trommelröster geröstet. Nur ganz am Schluss erreicht die Rösttemperatur 210 Grad Celsius. Dafür dauert der Prozess auch dreimal länger als in grossen Röstereien, wo die Bohnen auf Durchlaufröstern auf 300 Grad Celsius geröstet werden. Im langsamen Prozess werden jedoch die Bohnen bis innen gut durchgeröstet und die im Kaffee enthaltenen Säuren besser abgebaut. Jeder Posten wird im Labor auf die Restfeuchtigkeit von etwa 2,8 bis 3,3% geprüft.

Reber, der den Kaffee immer selber vor Ort einkauft, liefert an Bio- und Reformläden, an Spitäler und Heime. Zusätzlich arbeitet die Firma mit jedem Hilfswerk zusammen. Diese verkaufen Bertschi-Café unter ihrem Label. Fastenopfer unterhält beispielsweise Verkaufstheken mit Fair-Trade-Kaffee oder dann stehen in Showräumen von Autoverkäufern Fair-Trade-

Theken, um damit ein eventuell schlechtes Gewissen zu beruhigen.

Trend zu Kapseln

«Im konventionellen Markt könnten wir aufhören,» sagt Reber. Die Kapselsysteme geben künftig auch in der Gastronomie den Ton an. Die Lieferanten lesten den Abnehmern auch gleich die Anlagen und Maschinen. In der Schweiz gibt es 45 Kaffeeröster, davon 42 konventionelle Anbieter. Die restlichen drei sind im Biomarkt und bei Max Havelaar tätig. Von diesem Teilmarkt kuchen schneiden sich die beiden Grossverteiler 700 Tonnen ab, BC (Bertschi-Café) 220 Tonnen und die restlichen 480 Tonnen teilen sich La Semeuse, Blaser Café, Giger Café auf. Nestlé interessiert sich gemäss Reber nicht für den Max-Havelaar-Markt. Doch für Reber ist dies und vorallem Bio die Zukunft.

hpschneider@milchzeitung.ch