



Trocknen. In der guatemaltekischen Kooperative San Pedrano legen Kaffeebauern die gewaschenen und geschälten Bohnen zum Trocknen aus. Danach wird die Ware für den Transport in Säcke abgefüllt. In San Pedrano ernten die Bauern pro Jahr 124 Tonnen.

Entwicklungszusammenarbeit

Kaffee aus fairem Handel

Max Havelaar erobert nun auch die Schweizer Gastronomie

2005 kauften die Schweizer für 221 Millionen Franken Produkte mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel. Das sind fünf Prozent mehr als im Vorjahr. Auf dem europäischen Markt ist unser Land sogar einsamer Spitzenreiter: Wir geben fast viermal mehr Geld für Fair-Trade-Produkte aus als in den Nachbarländern. Nun will Max Havelaar auch die Gastronomie erobern.

Der Weltmarktpreis für Kaffee ist unberechenbar. Zwischen 1998 bis 2004 schwankte er zwischen 180 und 65 Cents pro Pfund. Liegt der Preis bei der Höchstgrenze, verdienen die Kaffeebauern gut. Befin-

det er sich aber auf dem Tiefpunkt, können sie vom Erlös nicht leben. «Die magische Grenze liegt bei 125 Cents pro Pfund», weiss Sandra Frieden, Product Manager für Kaffee bei der Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz). «Alles, was

darunter liegt, sichert die Existenz der Bauern nicht.» Diesem Missstand wirkt die Idee, die hinter der Max-Havelaar-Stiftung steht, entgegen:

«Den Kleinbauern wird ein gleich bleibender Abnahmepreis garantiert», sagt Sandra Frieden.

Das sind mindestens die existenzsichernden 125 Cents pro Pfund. Liegt der Weltmarktpreis höher, macht auch der Max-Havelaar-Preis diese Schwankung mit. «Das mehr eingenommene



Pflücken. Sandra Frieden hilft bei ihrem Besuch in San Pedrano auf dem Feld.



Transport. Auf Pferden wird die Ernte ins Zentrallager von Fedecocagua gebracht.

Geld wird in die Dorfinfrastruktur investiert.» Zum Beispiel in ein so genanntes **Beneficio**, wo der Kaffee frisch ab Baum gewaschen und geschält wird. «Längst nicht jede Kaffeekooperative verfügt über ein **Beneficio**», sagt Frieden. «Doch damit wird die Kaffequalität massgeblich gesteigert.» Bessere Qualität heisst auch mehr Export-

qualität. Mindere Ware muss für weniger Geld über die lokalen Märkte abgesetzt werden.

Eine Kooperative, die über ein solches **Beneficio** verfügt, ist diejenige von San Pedrano in Guatemala. Sandra Frieden hat das Dorf nördlich von Antigua besucht – und ist gleich bei der Arbeit eingespannt worden. «Ich hätte nicht

Gastronomie

Max Havelaar will vermehrt die Restaurants erobern

«Mc Donald's» verkauft ausschliesslich Kaffee von Max Havelaar. Die Zuckersäckchen bei «Tibits» tragen ebenfalls das Gütesiegel. Die Hotelkette Accor führt zertifizierten Tee und Schokoladenpulver im Sortiment, die Restaurantkette Mr. Wong verwendet Max-Havelaar-Reis.

Diese Angebotsergänzungen entsprechen den Bedürfnissen der Kundschaft. Dies zeigt eine von Max Havelaar durchgeführte Marktforschung. «Bei dieser Umfrage hat sich herausgestellt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten auch im Ausser-Haus-Bereich die Möglichkeit haben möchten, ein Produkt aus fairem Handel kaufen zu können», so Geschäftsführer Martin Rohner. Entsprechend will die Stiftung diesen

Absatzkanal ausbauen. Vor allem im Kaffeebereich ortet Rohner grosse Möglichkeiten: «Die Auswahl ist mit 60 Sorten sehr gross.» 2005 wurden 350 Tonnen Max Havelaar-zertifizierter Kaffee im «Out of Home»-Bereich (Ausser-Haus-Bereich) erzielt.

Max Havelaar arbeitet nun ein Kommunikationskonzept für die Gastronomiebranche aus. Geplant ist ein fertiges Kommunikations-Tool, das unter anderem Broschüren und Tischsteller beinhaltet. Damit kann die Gastronomie ihre Kundschaft über die verwendeten Produkte und die Philosophie von Max Havelaar informieren. Zudem können sich die Restaurants auf der Homepage www.maxhavelaar.ch der Max-Havelaar-Stiftung registrieren lassen.

Die wichtigsten Fragen an:



Martin Rohner
Geschäftsführer
Max-Havelaar-
Stiftung (Schweiz)

F&B: Martin Rohner, Sie stehen seit Oktober 2005 der Max-Havelaar-Stiftung als Geschäftsführer vor. Wie gefällt Ihnen Ihre Arbeit?

Ausgezeichnet. Die Arbeit an der Schnittstelle zwischen Markt und Entwicklungszusammenarbeit hat mich schon immer fasziniert. Max Havelaar verfolgt denn auch konsequent das Prinzip, Menschen im Süden darin zu unterstützen, ihre Lebensgrundlagen aus eigener Kraft zu verbessern.

F&B: Sie wollen nun die Gastronomie erobern. Wie viele Tonnen Kaffee möchten Sie über diesen Kanal verkaufen?

Rund 25 Prozent von Max-Havelaar-zertifiziertem Kaffee werden über den «Out of Home»-Bereich abgesetzt. In der Schweiz findet rund 60 Prozent des Kaffeeabsatzes auf diesem Weg statt. Wir erachten deshalb eine Verdreifachung der Menge als realistisch.

F&B: Warum sollte ein Gastronom auf Max-Havelaar-Kaffee umzustellen?

Max-Havelaar-zertifizierter Kaffee kann den Gastronomen eine zusätzliche Differenzierung bieten. Bei einem Angebot von über 60 Mischungen in der Schweiz ist die Basis für den Ausschank von Fair-Trade-Kaffee optimal gegeben.

F&B: Welchen Kaffee bevorzugen Sie?

Ich habe erst seit meiner Arbeit bei Max Havelaar die Vielfalt des zertifizierten Kaffeeangebots entdeckt. Noch habe ich mich nicht mit allen Sorten vertraut gemacht, bin aber begeistert über die Auswahl.



Gesundheit. San Pedrano hat mit den Geldern eine Apotheke eingerichtet.



Versammlung. Regelmässig treffen sich die Mitglieder der Kooperative. Dort bestimmen sie, in welche neuen Dorfprojekte die Prämiegelder fliessen sollen.

gedacht, dass die Kaffeeernte so anstrengend ist», sagt die Marketingfachfrau. Bei der Arbeit auf dem Feld hat Sandra Frieden vor allem eines gespürt:

«Die Leute sind extrem stolz darauf, dass sie es geschafft haben, ihr Land weiterhin bewirtschaften zu können.»

Für die 47 Kaffeebauern ist das Gemeinschaftsgefühl und die Sicherheit

in der Kooperative sehr wichtig. «Sie haben dadurch mehr Selbstvertrauen gewonnen und wissen über das ganze Marktgeschehen besser Bescheid.» Die Kooperative San Pedrano arbeitet seit 1993 nach den Richtlinien von Max Havelaar. Das Erntegut liefert sie an die Dachorganisation Fedecocagua, von wo es nach Europa verschifft wird.

So wie in San Pedrano sind in vielen anderen Kooperativen die Infrastruk-

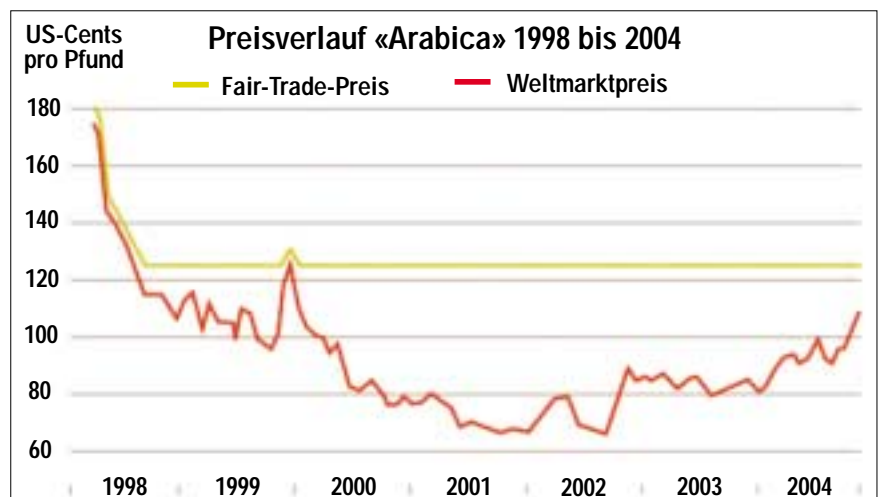
turen verbessert worden. Trocknungs- und Sortieranlagen, Lagerhallen und zahlreiche Wohn- und Strassenprojekte sind in vielen Ländern des Südens mit Fair-Trade-Prämiegeldern realisiert worden. Zentral ist auch die Gleichstellung von Mann und Frau. «In San Pedrano sind neun der 47 Kaffeebauern Frauen. Das war früher nicht denkbar», so Sandra Frieden.

ruth.marending@gastronews.ch

Sortiment

Röstfrisch ab der Schweiz

40 Schweizer Kaffeeröster bieten 60 zertifizierte Sorten in Max-Havelaar-Qualität an: als Bohnen, gemahlen, gefriergetrocknet (löslicher Pulverkaffee), Filterkaffee im Portionenbeutel und koffeinfreie Mischungen. Max-Havelaar-zertifizierten Kaffee gibts aus Äthiopien, Bolivien, Brasilien, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Kolumbien, Demokratische Republik Kongo, Mexiko, Nicaragua, Ost-Timor, Peru, Tansania und Venezuela.



Kaffeepreis. Die rote Kurve zeigt den Welthandelspreis für Kaffee, die stabile gelbe Kurve den Fair-Trade-Preis, den die Lizenznehmer von Max Havelaar bezahlen.



Bertschi-Café: seit Anfang dabei



Warenkontrolle. Hans-Jürg Reber (r.), Inhaber der Fritz Bertschi AG in Birsfelden, kontrolliert jede Kaffeebohnen-Lieferung sorgfältig auf ihre Qualität.

Degustation. Die Ernte wird vor der Verschiffung auf ihre Qualität geprüft.

Die Stiftung

Wer ist Max Havelaar?

Max Havelaar ist die Hauptfigur des 1860 erschienenen Romans «Max Havelaar oder die Kaffeeversteigerungen der Niederländischen Handelsgesellschaft». Der Autor E.D. Dekker prangert darin die Ausbeutung der Indonesischen Bevölkerung durch die Niederländische Kolonialmacht an. Das teils autobiographische Buch ist unter dem Pseudonym Multatuli erschienen.

Die Gründung der Stiftung

1989 bringen niederländische Nicht-Regierungsorganisationen (NGO's) das Max-Havelaar-Gütesiegel auf den Markt. Wenig später nehmen Stiftungen in Belgien, Luxemburg und 1992 in der Schweiz die Idee des fairen Handels auf. Grundlage ist die Vereinbarung eines existenzsichernden Abnahmepreises. Im Gegenzug verpflichten sich die Bauern Sozial- und Umweltrichtlinien umzusetzen. Max Havelaar handelt nicht mit den Produkten, sondern vergibt Lizenzen an interessierte Abnehmer.

www.maxhavelaar.ch

Die Fritz Bertschi AG ist ein Partner der ersten Stunde: Sie hat 1992 mit der neu gegründeten Max-Havelaar-Stiftung den Lizenzvertrag mit der Nummer 001 unterzeichnet. «Die damaligen Besitzer der Kaffeerösterei suchten nach einem neuen sinnvollen Geschäftsfeld», weiss Hans-Jürg Reber, der vor vier Jahren die Kaffeerösterei erwarb.

Heute tragen 90 Prozent der gesamten Kaffeeproduktion das Gütesiegel von Max Havelaar.

82 Prozent sind gleichzeitig mit dem Bioknospen-Zertifikat ausgezeichnet.

«Die fehlenden acht Prozente entsprechen der Sombbrero-Linie», führt Reber aus. «Dieser Kaffee wird vor allem von Spitälern und Heimen eingekauft, weil er preiswerter ist.»

Die Fritz Bertschi AG bezieht ihren Kaffee aus Mexiko, Guatemala, Costa Rica, Kolumbien, Peru und Bolivien. «Nach Migros und Coop sind wir die Nummer drei im Fair-Trade-Bereich», ist Hans-Jürg Reber stolz. Erhältlich ist Bertschi-Café in Reformhäusern oder im Direktverkauf. Der Grossteil wird aber über den Gastronomiekanal, und hier vor allem an Spitäler und Heime, verkauft.

ruth.marending@gastronews.ch

Die Kaffeerösterei

Die Fritz Bertschi AG ist spezialisiert auf Kaffee aus sozialem Kaffee

Philosophie: Die Grundpfeiler der Fritz Bertschi AG sind Ethik und Nachhaltigkeit.

Firmengeschichte: 1932 röstete Fritz Bertschi in seinem Lebensmittelgeschäft zum ersten Mal Kaffee. 1960 gründete er zusammen mit Hansjörg Engler die Fritz Bertschi AG und baute im Birsfelder Hafen eine eigene Kaffeeröstanlage. Als Fritz Bertschi in den 90er-Jahren kinderlos starb, übernahm die Familie Engler den Betrieb. 2002 erwarb Hans-Jürg Reber das Geschäft und führte den 1992 begonnenen Gedanken der Ethik und Nachhaltigkeit weiter.

Produktion: 10 Mitarbeiter rösten jährlich 270 bis 280 Tonnen Kaffee.

Adresse: Fritz Bertschi AG, 4127 Birsfelden, Tel. 061 313 22 00, www.berstchi-cafe.ch