



Reisen im Kaffeeland

Nach zwei Monaten in der Schweiz ist mein Auftrag neu definiert: Ich darf als «Bertschi-Mann vor Ort» auch verschiedene Kaffee-Produzenten in Chiapas besuchen. Eine verlockende Aufgabe, auch wenn die Distanzen in Mexico Probleme aufgeben...



Vom Pazifik hoch in Richtung Cintalapa.

Natürlich führt meine Kaffeerundreise zuerst in die vertrauten Gebiete von «UCIRI-Kaffee». Nach fast einem Vierteljahr freue ich mich, die mittlerweile bekannten Gesichter zu begrüssen und werde in den Büros von Ixtepec auch herzlich willkommen

geheissen. Das grosse Fest, das nur noch alle zwei Jahre stattfindet, habe ich leider verpasst. Wäre eine gute Gelegenheit gewesen, auch Führer befreundeter Cooperativas kennen zu lernen. Das UCIRI-Festival ist über die Grenzen Oaxacas' hinaus ein Anlass, der Alle nach Lachivizaa zieht, die etwas mit Kaffee zu tun haben.

Die Stimmung bei UCIRIs ist entspannt – die Ernte war gut, Padre Frans ist seit einiger Zeit wieder da und auch sonst scheint alles im Fluss.

Nachdem ich ein paar Kilos Kaffee gekauft habe, mache ich mich wieder auf den Weg und ziehe Richtung Chiapas weiter. Die ersten Kilometer führen über eine breite «Supercarretera», die dann vor «La Ventosa» ein heftiges Ende hat: nach einer Abzweigung endet die breite Strasse vor einem Sandhügel. Dank guten Bremsen kann ich rechtzeitig anhalten und dann auf dem Autobahnstummel wenden, um bis zur nächsten Ausfahrt zurück zu fahren. Die entgegenkommenden Autos warne ich vergebens – sie werden ihre Erfahrung oaxaquenischer Verkehrsführung selber machen.

«La Ventosa» macht ihrem Namen alle Ehren. Dies ist das Ventil für den Druckausgleich zwischen dem Atlantik und dem Pazifik. Des Öfteren kippen hier Lastwagen wie Spielzeugautos. Vor Jahren war ich Zeuge, wie ein Kleinlaster aus Chiapas seine ganze Ladung Tomaten verlor und die Fahrbahn in rot tauchte. Zwei Versuche, diese Strecke mit dem Motorrad zu bewältigen, musste ich aufgeben. Nichts gegen Schräglage, aber zumindest sollte eine Chance bestehen, heil davon zu kommen.



Vor ein paar Jahren hatte eine spanische Investorengruppe sieben riesige Windräder aufgestellt. Welche Gegend könnte prädestinierter sein für solche Alternativenergie? Mittlerweile drehen mehr denn hundert dieser Giganten im Wind – und beschriftet sind sie mit CFE, dem Mexikanischen Elektrizitätswerk. Ein Schritt in die richtige Richtung!

Bis Arriaga geht es dem Pazifik entlang, ohne diesen nur einmal zu Gesicht zu

bekommen. Irgendwann habe ich die Grenze zu Chiapas überquert, ohne dessen bewusst zu werden. Mangohaine wechseln mit Maisfeldern und grossen Gebieten lichten Buschwaldes. Die wenigen angrenzenden Dörfer haben wenig zu bieten: eine breite Strasse führt in schmucklose Siedlungen mit unverputzten Häuschen. Einzig die endlosen Sky-Channel-Antennen zeugen von «Fortschritt». Ein paar Hütten an der Strasse bieten Tacos und Früchte für Passanten.

Von Arriaga geht es steil in die Ebene von Cintalapa. Diese Strasse würde auch jedem Schweizer Pass gut anstehen. Wie einst die Tremola am Gotthard, windet sich der Weg steil in die Höhe.



Cintalapa bietet ein paar Kaffeebuden, in denen Tüten zu 50 Gramm verkauft werden. Zwar riecht es herrlich in den Miniröstereien, dennoch ist bald klar, dass man noch längst nicht im Herzen des Chiapanekischen Kaffeegebietes ist. Dafür muss man erst die enorm wachsende Hauptstadt Tuxtla Gutierrez durchqueren, was mit viel Zeit verbunden ist. Die Durchgangsstrasse führt direkt am Zocalo vorbei, und wem dies gefällt, der kann sich an McDonalds und Burger King und ähnlichen Läden ergötzen.

Nach einer Stunde habe ich den Stadtrand erreicht und es geht wieder zügig Richtung San Cristobal de las Casas. Bis auf 2400 Meter führt eine Schnellstrasse, dennoch ist es bereits Nacht, bis ich in der Kolonialstadt ankomme. Keine Chance, eine der Cooperativas zu besuchen, und so leiste ich mir den Luxus einer Nacht direkt am Zocalo. San Cristobal ist sicher eine der Hauptattraktivitäten Mexicos. Der Mystik dieser hochgele-



genen Kolonialperle ist man schnell erlegen. Neben einer schönen Architektur verlocken unzählige Gastronomische Angebote, herrliche Kirchen laden zum Staunen und Verweilen, und den letzten Touch verleihen die – für uns – skurril gekleideten Indianer. Vor allem aus dem benachbarten San Juan Chamula kommen jeden Tag Frauen und Kinder in ihren so einzigartigen Wollkleidern, um kleine Tonfiguren, Wollschals oder Stoffpuppen in der Figur des «Comandante Marcos» zu verkaufen.

Auch wenn die Tage der grossen Aufmerksamkeit des Comandante schon länger vorbei sind, so hängt noch immer ein Schleier von Kampfstimmung über dem Talkessel. Eben in der letzten Ausgabe des «Proceso» erschien wieder ein grosser Bericht über die vor zehn Jahren begangenen Greuelthaten. So ist ein kurzer Besuch des «Cafe de la Revolucion» fast ein Muss. Auch wenn die Stadt längst im Frühschlaf liegt, diese Kneippe ist gewohnt voller Touristen und Mächtigenrevoluzzern aus den USA und vor allem auch Europa.

Jede Nacht wird heftig diskutiert, Söhne und Töchter begüterter Familien, die ihren Sprachaufenthalt hier verbringen dürfen, loben den Sozialismus und bezahlen in Dollars. Aber es wird auch heftig geflirtet und die Livemusik ist gewohnt gut. Warum nicht unter den Augen Che Guevaras einen Tequila trinken und von einer gerechten Welt träumen?

Nun geht es ins nächste Internetkaffee, und schon bald habe ich eine neue Adresse gefunden. Mittlerweile etwas schlauer geworden, mache ich mich zu Fuss auf die Suche. Dabei lerne ich einen schönen Teil der Stadt ken-

nen und lande zufällig auch im «Cafe de la selva». Schon von Weitem sehe ich die Gläser von UCIRIs Instantkaffee, flankiert von stilvoll gestalteten Eigenprodukten. Wenige Kilometer Richtung San Juan Chamula, und ich stehe vor dem Eingangstor von «Majomut».



Auch wenn ich mich nicht angemeldet habe, werde ich freundlich empfangen. Fernando kennt Jorge Reber von Bertschi-Cafe persönlich, und fragt mich dann: «Y como se llama la chamaca de la oficina?»

Nun, das «Mädchen» heisst Claudia, und Fernando strahlt: «ja genau»!

Es ist ein Halbstündiges Kennen lernen und wir vereinbaren einen Termin auf Januar.

«Warum ich denn nicht am Fest der UCIRI gewesen wäre?» Muss eine tolle Sache gewesen sein.

Die Büros der «Majomut» machen einen gepflegten Eindruck, und ich verlasse diese mit dem Gefühl, noch oft zurückzukehren. Auch wenn ich kaum etwas von den Cafeteros oder Projekten weiss, so werden sich vertiefte Besuche sicher lohnen.

Auch einen anderen Besuch muss ich auf ein anderes Mal verschieben. Der Weg bis zu «Maya Vinic» ist zu weit. Von San Cristobal sind gegen zwei Stunden einzuplanen, und die Strasse nach Chelanho ist nicht eben eine Autobahn.

Also mache ich mich auf den Weg zur vorläufig letzten Adresse. In Comitán befinden sich die Büros der «Mascafe».

Durch herrliche Wälder geht es Richtung Süden. Auch wenn ich höllisch aufpassen muss, keinen Topo zu übersehen, geniesse ich die Fahrt in vollen Zügen. Nach rund hundert Kilometern komme ich in Comitán an und er-

neut geht die Sucherei los. Ein Taxi, das mich leiten sollte, hält vor einer Tür, fragt noch einmal nach der Hausnummer und meint dann, dies wäre gleich zwei Häuser weiter. Mit einem schönen Trinkgeld in der Tasche lässt er mich stehen, wohl wissend, dass ich Meilenweit von meinem Ziel entfernt bin. Zum Glück fragt mich dann ein lustiger Herr in piekfeiner Kleidung, woher ich käme. Auf meine Antwort strahlt er los: «ich bin auch aus Oaxaca, genauer gesagt aus Tapanatepec». Zum Glück kenne ich dieses Dorf, und als Dankeschön darf ich ihm hinterher fahren. In halsbrecherischer Fahrt geht es quer durch die Stadt – hoch und runter, durch enge Gassen und vorbei am Hauptplatz. Er verabschiedet sich mit einem Winken und ich stehe vor der Tür der «Mascafe».

Ich scheine das Glück nicht gepachtet zu haben. Ausser einer – wenn auch sehr netten – Sekretärin ist niemand im Haus. Ich darf mich ungeniert umsehen, fotografieren und Fragen stellen. Allerdings kann sie mir das Meiste nicht beantworten. Nach ein paar Minuten habe ich gesehen, was in einem Büro so zu sehen ist. Die Räumlichkeiten sind nicht so grosszügig wie bei «Majomut», aber genauso sauber und aufgeräumt. Ich bekomme eine Visitenkarte mit einem handschriftlichen Vermerk – der Mailadresse eines gewissen Julio.

Wer denn dieser Julio sei, frage ich, und von hinten legt sich eine Hand auf meine Schultern.

«Das bin ich.» Eine angenehme Stimme. Julio stellt sich als der Geschäftsführer vor und befördert mich in sein Büro. Natürlich nehme ich die Einladung zu einem Kaffee mit Freuden an.



Nach einer kurzen Vorstellung legen wir richtig los. Noch bevor ich eine Frage richtig formuliert habe, hat er auf seinem Laptop die richtige Datei geöffnet. Keine Frage bleibt unbeantwortet oder nicht ausgiebig dokumentiert. Da gibt es eine Hauszeitung, die seit drei Jahren als PDF vom Netz zu laden ist, weil der Druck zu teuer kam. Da existieren Businessplans, die erfüllbar sind oder auch schon erfüllt wurden. Alles ist grafisch toll gestaltet und besticht durch Übersichtlichkeit.

Natürlich gibt es Programme für Frauen, wobei darauf geachtet wird, dass sie im Stehen arbeiten können und sich nicht bücken müssen. Und immer in kleinen Gruppen, damit die Arbeit mehr Spass macht. Für jede Handarbeit, jede «Artesania», gibt es ein Soll, und auf die Tischdecke genau kann ich verfolgen, wie viel gefertigt wurde, wie hoch der Ertrag und was für Investitionen getätigt werden mussten. Natürlich ist das Hauptgeschäft der Kaffee, aber auch hier weiss man, dass diversifiziert werden muss. Honig ist bereits zur Einnahmequelle geworden, und daneben die erwähnten Textilarbeiten.

In Zukunft wird auch vermehrt auf Gemüse und Salate gesetzt. Auf meine Frage, ob denn alles biologisch angebaut werde, sieht mich Julio entsetzt an.

«Was ich denn denken würde, man müsse doch die Umwelt und die eigene Gesundheit pflegen»!

Daneben werden auch Kräuter und vor allem «remedios» aus der Versenkung geholt. Hunderte von Jahren waren die «remedios», die Heilmittel, in jedem Haushalt existent, und erst in den letzten Jahrzehnten gingen sie dank der «neuen Medizin» immer mehr verloren.

Julio ist kein Sektierer. Die alten Zeiten werden nicht schöngeredet, und sein Umgang mit der Technik ist absolut zwanglos. Aber warum soll man auf altbewährte Mittel verzichten, welche die Natur verschwenderisch verschenkt? Und vor allem: können wir es uns überhaupt leisten, dass all das überlieferte Wissen verloren geht?



Bewährtes mit Neuem verbinden, dies ist die Formel.

Neben all diesen Aktivitäten soll die Kaffeeproduktion innert weniger Jahren verdoppelt werden. Und dies natürlich, ohne intensiv zu werden. Dies bedingt eine ungeheure Arbeit, welche man schon bei den 250'000 Kaffeeseetzlingen sieht, die hochprofessionell mit Sprinkleranlagen bewässert werden. Der Cafetero bringt die Bohne und holt nach einem Jahr die kleine Pflanze. So soll der Ertrag von 2006, der bei 40'000 Costales lag, bis auf 80'000 verdoppelt werden. Ein hochgestecktes Ziel, beträgt doch ein Costal fast 60 Kilos.

Was das Erreichen zusätzlich schwierig macht ist das Problem, das in allen Kaffeegebieten herrscht: die Jungen wandern ab, die Arbeit ist zu aufwändig gemessen am Ertrag. Dennoch höre ich kein Klagen. Natürlich wäre die Lage nicht blendend, aber man müsse sich halt nach der internationalen Kaffeebörse richten, da ginge kein Weg daran vorbei. Wichtig sei, die Socios immer gut zu informieren und ihnen zu helfen, wo es eben ginge.

Und da ist ja auch noch das Projekt «Pflege». Die Erde, die Wälder seinen zu pflegen, dies sei eine wichtige Aufgabe. Während ich diesen Bericht schreibe, gibt es für die «Mascafe» ein paar wichtige Sitzungen. Projekte sollten vermehrt vom Staat unterstützt werden, die Wichtigkeit und auch Richtigkeit der Arbeit der Cooperative scheint erkannt worden sein.

Auf jeden Fall wünsche ich Julio und seinen 2500 Socios alles Glück. Soviel Einsatz gepaart mit Professionalität und Freundlichkeit verdient es, belohnt zu werden. Wir vereinbarten, dass wir im Januar vereinzelte Projekte anschauen gehen und ich verabschiedete mich mit der Bitte, dass ich das eine oder andere Papier erhalte. «Die Sekretärin hat dir alles bereitgelegt», lacht mein Gastgeber. Hätte ich doch fast annehmen können!

Von Comitán geht es wieder zurück nach San Cristóbal und von da nach Tuxtla Gutiérrez. Nicht der kürzeste Weg, aber mit Abstand der schnellste.

Da es um sechs Uhr schon dunkel wird, bin ich sieben Stunden bei Nacht unterwegs. Todmüde komme ich zu Hause an und kann dann doch nicht schlafen. Zu viele Eindrücke sind auf mich eingeströmt in den letzten 48 Stunden.

1400 Kilometer durch das Gebiet von Oaxaca und von Chiapas. Und dabei habe ich längst nicht alles gesehen, was ich mir vorgenommen hatte.



Die Cooperativen sind alle verschieden. Neben den erwähnten habe ich noch ein paar kleinere besucht, die oft die ganze Ernte selbst vermarkten oder sogar ihre eigenen Restaurants führen. Dies geht von luxuriösen «Kaffeetempeln» bis zu ganz einfachen Kaffeeküchen.

Verschiedenste Konzepte habe ich gesehen, und die Pflanzler alleine der «Mascafe» gehören 9 verschiedenen Ethnien an.

Was all die besuchten Betriebe gemeinsam haben, sind die Label «Bio» und «Fairtrade». Ich habe einige Betriebe nicht nach diesen Kriterien ausgesucht, hatte keine Ahnung, ob

«Bio» oder konventionell. Und wenn ich dann fragte, ob der Kaffee «organico» und «negocio justo» sei, schauten sie mich mit grossen Augen an und meinten: «Aber natürlich, wir müssen doch uns und unsere Erde schützen»!

Wie wahr.

Desde el Istmo de Tehuantepec,
Rodo Meier

In eigener Sache:

Liebe Leserin, lieber Leser, Findest Du gefallen an dieser so ganz anderen Welt? Möchtest Du einmal eintauchen in das südliche Mexico zwischen der Sierra Madre und dem Pazifik? Interessiert Dich die Welt der Indios? Möchtest Du all dies hautnah erleben? In unserem Haus in Bamba haben wir ein Fremdenzimmer, das über die gängigen Einrichtungen verfügt. Dusche, WC und Klo und ein grosses Bett. Kein Luxus, aber der wäre hier sowieso fehl am Platz. Dafür können wir Dir Kontakt zu den Nachbarn garantieren, verwöhnen Dich gerne mit Mexicanisch-Schweizerischer Küche, und wenn Du ein paar Hundert Meter in Kauf nimmst, so hast Du einige Kilometer Sandstrand für Dich alleine. Kann sein, dass Du mal einer Schildkröte begegnest, aber das wäre ja nicht so schlimm!

Auf alle gängigen Touristeneinrichtungen musst Du verzichten, hast dafür unseren kleinen Pool 24 Stunden zur Verfügung, und natürlich würden wir Dich auch auf eine Exkursion ins UCIRI-Land mitnehmen.

Mehr Information und Fotos erhältst Du unter [rodo**bamba**@hotmail.com](mailto:rodobamba@hotmail.com)

Hasta luego
Rodo Meier y familia

*Fritz Bertschi AG – Kaffeerösterei
Rührbergstrasse 13
CH-4127 Birsfelden*

*Tel. 061 313 22 00
Fax 061 311 19 49*

*info@bertschi-cafe.ch
<http://www.bertschi-cafe.ch>*