

*Dezember 2005*  
**KOLUMBIEN**



**AKTUELL**

*Heft 68*



**Pasto (im Hintergrund rauchender Vulkan Galeras 4.276 m)**

Foto: Gerald Gaßmann

**Magazin des Deutsch-Kolumbianischen Freundeskreises e.V.**  
*Berlin – Frankfurt/M. – Hamburg – Köln-Bonn – Leipzig – München – Stuttgart*

**Boletín del Círculo de Amistad Colombo- Alemán**  
*Bogotá - Barranquilla*

(dkfka03.doc)

- 1 -

## Die Verwirklichung des Traums vom „Papstkaffee“ aus Kolumbien oder, wie ich bisher mit Gewinn und Lust gescheitert bin

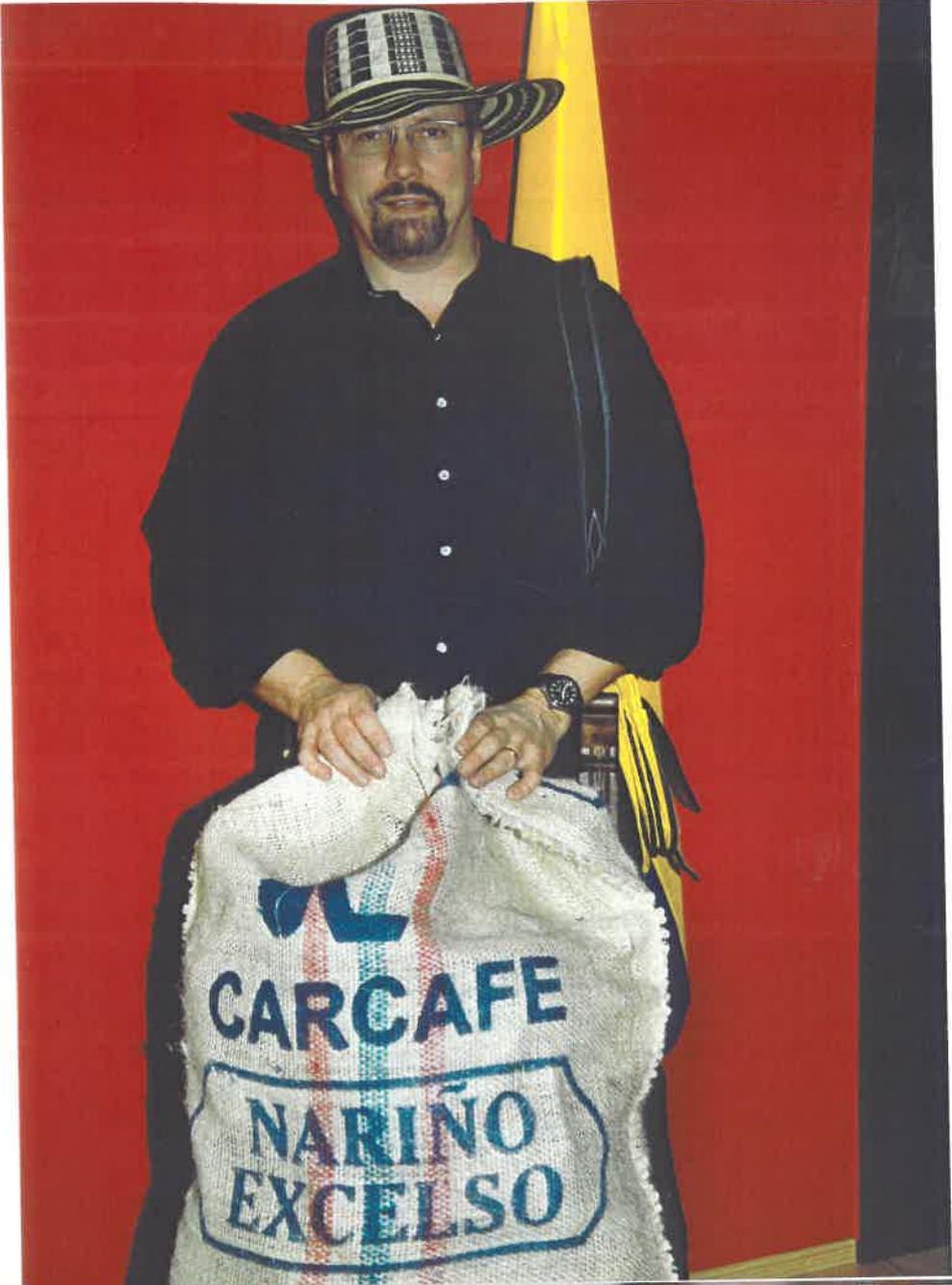
„Man sagt, der beste Kaffee Kolumbiens ist am internationalen Markt so gut wie unbekannt und stammt aus keiner der genannten Regionen. Er wird in der Abgeschiedenheit der hohen Berge des südlichen Nariño-Distrikts, nahe der Grenze zu Ecuador, angebaut. Dieser Kaffee bleibt –abgesehen von einigen Säcken für den Vatikan- nur für den Eigenbedarf Kolumbiens bestimmt“.

(Mary Banks: Kaffee, Die schwarze Leidenschaft)

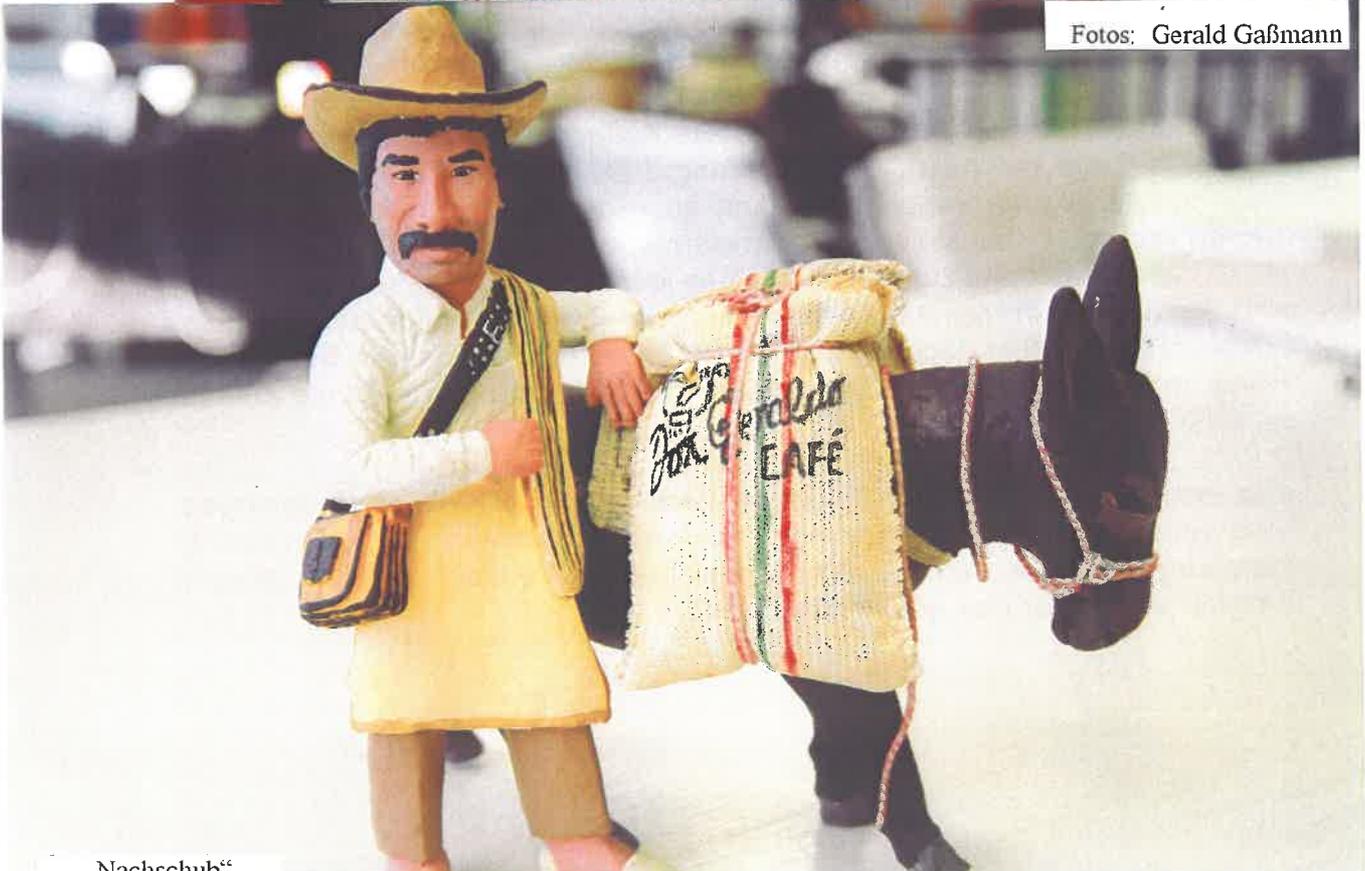
Nach der Lektüre aller einschlägigen Bücher, die sich in deutscher Sprache mit dem Thema Kaffee beschäftigen, bin ich in dem Buch von Mary Banks auf diese Passage gestoßen, die mich seitdem nicht mehr in Ruhe gelassen hat. Seit Anfang 2001 bin ich also meinem Freund und „Kaffeemacher“ Jürgen Schulz mit dem Ansinnen „in den Ohren gelegen“ speziell diesen Kaffee aus dem Nariño-Distrikt zu erwerben und zu rösten. Endlich, im Juni 2001 ist es Jürgen gelungen, zwei Sack Nariño-Kaffee einem Bremer Zwischenhändler direkt vom Schiff „wegzukaufen“. Die Villingener Lokalpresse hat dieses „mediale Ereignis“ gebührend gefeiert und folgende Titel formuliert: „Nur Vatikan und Villingen“ bzw. „Zwei Säckchen Papstkaffee“. Damit hatte der Nariño-Kaffee jetzt erstmals seinen heiligen (Bei) Namen erhalten.

An Weihnachten 2001 konnte ich meine Freunde und Geschäftsfreunde mit einem tollen Geschenk erfreuen: Frisch gerösteten Nariño-Kaffee, ganz patriotisch verpackt in einem Jutesäckchen in den Farben der kolumbianischen Flagge. Dieses exquisite Kaffeevergnügen hat indes schon bald sein Ende gefunden. Schon Anfang 2002 hatte ich „meinen“ 70-Kilo-Sack vollständig verbraucht. Von dem anderen Sack hat mir mein Freund Jürgen nur noch Kleinstmengen gewissermaßen in homöopathischen Dosen auf Zuruf geröstet und zugesandt. Meinen leeren Nariño-Kaffeetasche habe ich zwischenzeitlich in meinem Kolumbienzimmer gewissermaßen als „Reliquie“ ausgestellt. Auf dem nachfolgenden Foto blicke ich, den leeren Sack in der Hand, in Erwartung von baldigem „Nachschub“ hoffnungsfroh in die Zukunft (s. Foto Nr. 1).

Alle meine Versuche in der Folgezeit wieder zu „Papstkaffee“ zu gelangen, sind vollständig gescheitert. Weder die Handelskammer von Kolumbien in Hamburg noch die europäische Zentrale der Federación de Cafeteros in Belgien konnte mir hier weiterhelfen.



Fotos: Gerald Gaßmann



### „Kaffeeahrt“ in die Sierra Nevada

Anfangs des Jahres 2003 hatte meine Frau Carmen eine geniale Idee: „Wenn Du schon keinen Kaffee aus Nariño bekommen kannst, solltest Du Dich um Kaffee aus der Sierra Nevada bemühen.“ Dieser Gedanke hat mich sofort begeistert, weil ich vor ca. 16 Jahren in der Sierra Nevada in einem 6-tätigen Fußmarsch (hin und zurück) zur Ciudad Perdida gewandert war und von daher dieses Gebirge in bester Erinnerung hatte. Auf meiner Tour hatte ich auch in Ansiedlungen der Kogi-Indianer übernachtet. Diese Kogi, das wusste

ich, bauen zwischenzeitlich einen exzellenten Kaffee an, der alle wertbildenden Merkmale enthält, die ein Kaffee besitzen muss: Der Kaffee stammt aus biologischem Anbau und wächst in den steilen Bergurwäldern unter Schattenbäumen. In Kanada wird er, soweit mir bekannt war, bereits vermarktet. Diese Kogi waren für mich „absolute Sympathieträger“ schon aufgrund der Tatsache, dass sie wie kein anderer Indianerstamm Kolumbiens ihre Kultur bewahrt und verteidigt haben (Foto Nr. 2 Kogi-Ansiedlung).

Also haben wir die Osterferien 2003 in Kolumbien verbracht. An Ostern selbst habe ich mich von meiner Familie in Santa Marta verabschiedet und bin für mehrere Tage in die Sierra Nevada. Ich habe mir einen privaten Führer angeheuert, der mich nach unendlich langen Fußmärschen mit Kogi-Indianer zusammenbrachte. Aus meiner Idee von dem „Kogi-Indianer-Kaffee“ wurde jedoch nichts, da mir die Kogi-Indianer keinerlei Kaffee zur Verfügung stellen konnten.

Mit dem Mute der Verzweiflung habe ich mich dann, nachdem indigene Kaffeelieferanten nicht mehr in Betracht kamen, an einen Kaffeebauern gewandt, der in der Sierra Nevada auf insgesamt 5 Fincas Kaffee anbaut. Der Kaffee der Sierra Nevada hat den Ruf besonders mild zu sein. Gemeinsam mit dem Kaffeebauern, Herrn Italo habe ich drei seiner fünf Fincas in der Sierra Nevada besichtigen können. Die übrigen zwei waren wegen aktiver Guerillatätigkeit für ihn aktuell nicht zugänglich. Italos Kaffee stammt ausschließlich aus biologischem Anbau. Herr Italo hat an den Steilhängen der Sierra Nevada ca. 200.000 Bäume als Schattenbäume wieder aufgeforstet. Der Kaffee gedeiht in einer Höhe von ca. 1.800 Metern. Herr Italo liefert seinen Kaffee schwerpunktmäßig nach Japan, wo anscheinend ein besonders starkes Bedürfnis nach sehr mildem Kaffee besteht.

Mir selbst war nach intensiven Kostproben dieser Kaffee leider im Ergebnis zu mild und zu wenig aromatisch, weshalb ich meine Idee vom „Papst-Kaffee“ in der Folgezeit wieder aufgegeben habe.



„Kogi-Ansiedlung“

CIUDAD PERDIDA  
SIERRA NEVADA DE SANTA MARTA



## Kaffee aus Kolumbien im Fernsehen

Aufgrund meiner euphorischen Schilderungen über Kolumbien und dessen fantastischen Kaffee, hatte ich meinen Freund **Jürgen Schulz**, den „Kaffeemacher“, schon bei der Neugründung seiner Rösterei dazu motivieren können, fast ausschließlich kolumbianischen Kaffee zu rösten. Insgesamt veredelt der „Kaffeemacher“ pro Jahr etwa 20 Tonnen Rohkaffee, Tendenz steigend (siehe hierzu auch das interessante Buch „Kaffee, Röstereien in Deutschland, Manufakturen und Spezialitäten-Röster“, Seite 78 und 79). Gerade mit seinem köstlichen kolumbianischen Kaffee wurde Jürgen sehr schnell überregional bekannt. Er beliefert insbesondere im Schwarzwaldraum die gesamte Spitzengastronomie. Der SWR wurde auf ihn aufmerksam und hatte ihn gebeten, am 05.11.2003 eine Livesendung zum Thema „Kaffee aus Kolumbien“ zu gestalten. Auch der DKF hatte am Gelingen dieser Sendung seinen Anteil. Unser Vorstandsmitglied **Karl Kästle** hat gemeinsam mit mir den Fernsehsender reichlich mit Informationen und Dekorationsmaterial versorgt. Nachdem neueres Informationsmaterial auch unter Ausschöpfung aller denkbarer Quellen (Botschaft usw.) nicht erhältlich war, ist Herrn **Karl Kästle** das Kunststück gelungen, aus seinem unerschöpflichen Archiv uralte, aber noch immer höchst aktuelle Informationen auszugraben. Des weiteren hat er noch fantastische Plakate über den Kaffeeanbau Kolumbiens (berühmtestes Motiv: „Die Maultierkarawane“) zur Verfügung gestellt. Ich selbst habe aus meinem Kolumbienzimmer meine „despulpadora“ (Entpulper), Kaffeesäckchen in den Farben der kolumbianischen Flagge, Carriel und Machete zur Verfügung gestellt und vom SWR abholen lassen.

Die Sendung selbst war ein toller Erfolg. Unser Kaffeemacher hat Kolumbien und seinen Kaffee in das strahlendste Licht gerückt. Hiervon konnten wir uns auf dem 10. deutsch-kolumbianischen Treffen auf dem Schönberg/Oberwesel Ende Oktober 2004 alle noch einmal überzeugen, als wir uns diese Sendung auf Video angesehen haben.

## Unser neues Mitglied Juan José Gutierrez Puertas

Im Mai 2004 erhielt unser Kaffeemacher Post von einem kolumbianischen Studenten aus Aachen, Herrn **Gutierrez Puertas**. Herr Gutierrez war auf Jürgen aufmerksam geworden, weil er einen Artikel „Kaffeeland Kolumbien“ auf der Website des Fernsehsenders SWR gelesen hatte, in dem insbesondere über den Kaffee aus dem Gebiet Nariño „wirklich schön berichtet“ wurde. Juan ist Sohn eines Kaffeeproduzenten im Distrikt Nariño. Seine Familie betreibt den Kaffeeanbau nunmehr schon in der fünften Generation.

Auf Veranlassung von Jürgen habe ich sofort mit diesem sympathischen jungen Mann Kontakt aufgenommen und ihn auch über unseren Verein näher informiert. Zu unserer großen Freude ist Juan daraufhin spontan unserem Verein beigetreten.

Juan hat dafür Sorge getragen, dass ich von meiner Kolumbienreise im Juni des Jahres 2004 Kaffeeproben von der Finca seiner Familie „Rosa Florida“ mitnehmen konnte. Mein Kaffeemacher hat diesen Kaffee für mich geröstet,

## DKF Zentrale

Deutsch-Kolumbianischer Freundeskreis e. V.

und wir haben dabei festgestellt, dass er genauso köstlich war, wie wir ihn uns vorgestellt haben.

Im Juli hat mich Juan dann besucht, um mit mir über den Export einiger Tonnen Nariño-Kaffee direkt von der Finca und dessen Auslieferung an meinen Kaffeemacher zu sprechen. Auf der „Finca Rosa Florida“ wird jährlich 2 Mal geerntet und zwar im Dezember, sowie in der Zeit von Mai bis Juli. Die Dezemberernte gilt allerdings als „nicht ideal“ für den Export, weil die Bohnen dieser Ernte relativ klein sind.

Auf den „Papstkaffe“ werden wir also –sollte sich mein Traum doch noch tatsächlich realisieren lassen- noch bis zum Sommer des Jahres 2005 warten müssen!

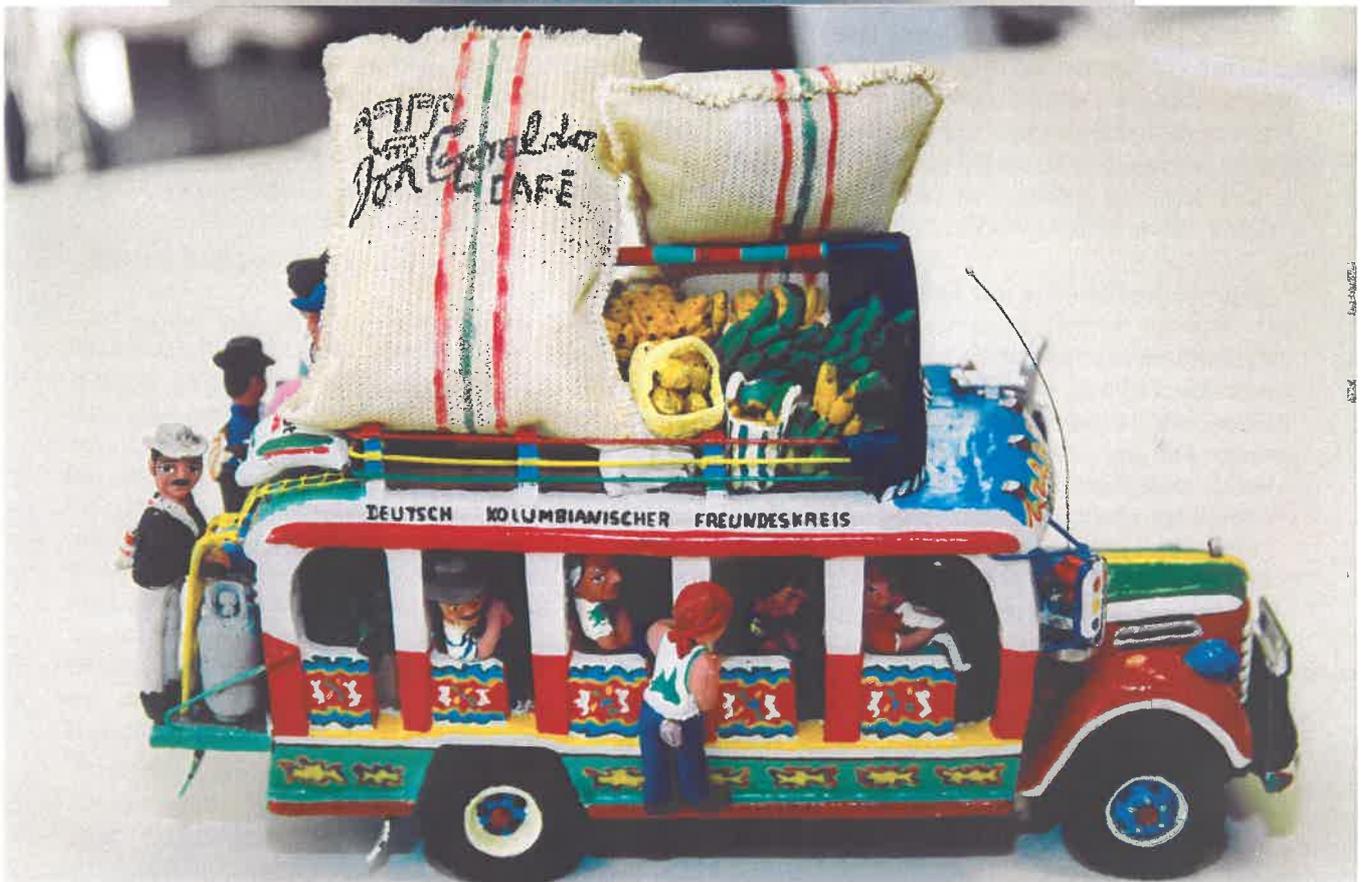
### Eine tolle Überraschung

Mitte November 2004 hatte mein Sekretariat ein gewaltiges Paket in Empfang genommen, welches mir Juan nach einer sechswöchigen Kolumbienreise von Aachen aus zugesandt hatte.

Das Paket enthielt einige Fläschchen Kaffeewein (Vino Oro), ein interessantes Getränk, über welches wir schon in unserem Rundschreiben berichtet haben. Zu meiner unübertrefflichen Freude und Überraschung enthielt das Paket darüber hinaus noch einen Keramik-Esel, vollbepackt mit zwei Säckchen Nariño-Kaffee (siehe Foto Nr. 3). Hierzu passend gab es noch die Figur des Juan Valdes mit Carriel und großem Sombrero. Dieser hatte seine Hand so ausgestreckt, dass man sie lässig an den Rücken des Esels lehnen konnte. Die Säcke waren liebevoll mit meinem kolumbianisierten Vornamen „Don Geraldo“ beschriftet.

Sodann habe ich noch eine einmalig schöne Chiva ausgepackt. Diese wurde von einem kolumbianischen Kunsthandwerker kunstfertig gestaltet und beschriftet. Zu erkennen ist die Route, die das Ladegut (natürlich Kaffeesäcke) nehmen soll, nämlich von der Finca Rosa Florida nach Stuttgart (siehe Foto Nr. 4). An der Seite wurde die Chiva beschriftet mit „Deutsch-Kolumbianischer-Freundeskreis“ (siehe Foto Nr. 5). Am Heck schließlich waren die Schmutzfänger hinter den Rädern mit folgender Beschriftung versehen: „TRAEMOS EL MEJOR CAFE (linke Seite) DEL MUNDO (rechte Seite)“. Ich denke diese kleinen Kunstwerke sind es wert, sie auf diesen 3 Fotos zu präsentieren.

Nach alledem bin ich zwischenzeitlich guter Hoffnung, dass es gelingen wird, den „Papstkaffee“ im Jahre 2005 wieder nach Deutschland zu bringen. Sollte ich mit diesem Projekt doch noch scheitern, so scheitere ich hierbei mit „Gewinn und Lust“. Wir haben in Juan ein neues Mitglied für unseren Verein gewinnen können, welches uns durch seine Kreativität und seinen Ideenreichtum begeistert. Allein dafür haben sich meine Bemühungen um den „Papst-Kaffee“ schon gelohnt.



## **Die Verwirklichung meines Traums vom „Papstkaffee“ aus Kolumbien oder, wie ich bisher mit Gewinn und Verlust gescheitert bin** (dkfgasskaf.doc)

So habe ich meinen kleinen Artikel im Kolumbien Aktuell Heft 65 (März 2005) überschrieben. Meine kleine „Kaffeegeschichte“ möchte ich jetzt zu Ende erzählen. Ich kann sie erfreulicherweise mit einem „Happy End“ abschließen.

### **Der erste Schritt: Ein Kaufvertrag über 30 Sack Nariño-Kaffee**

Zu meinem großen Erstaunen war es unserem neuen Mitglied **Juan José Gutiérrez** in kürzester Zeit gelungen sämtliche bürokratischen Hindernisse zu überwinden, die in der Vergangenheit einem Direktexport eines speziellen Lagenkaffees entgegenstanden. Bislang war jeglicher Export ausschließlich über die Federación de Cafeteros möglich. Am Samstag, den 12. Februar dieses Jahres konnte ich mich daher mit Juan José frohen Mutes von Stuttgart aus auf den Weg nach Villingen-Schwenningen machen, um dort mit „meinem“ Kaffeemacher Herrn **Jürgen Schwarz** die Bedingungen eines Kaufvertrags auszuhandeln.

Herr Schulz ist unsrem Verein kein Unbekannter. Auf unserer Stuttgarter Hauptversammlung im Jahr 2001, in der wir unser 20-jähriges Jubiläum gefeiert hatten, hat er uns mit köstlichem kolumbianischen Kaffee verwöhnt, den er eigenhändig für uns zubereitete. Zwischenzeitlich wurde er auch vom **Feinschmeckermagazin** entdeckt. In der Ausgabe Heft 2 im Jahr 2005 wurde er in die Liste der besten Kaffeeröster Deutschlands aufgenommen.

Juan José wollte ursprünglich die gesamte Ernte der Finca seiner Familie verkaufen, nämlich ca. 8 Tonnen. Diese Bestellmenge erschien meinem Kaffeemacher als Kleinröster für einen ersten Testkauf eindeutig zu groß. Der Nariño-Kaffee, als hochwertiger und damit teurer Premiumkaffee ist sicherlich in unserer „Geiz-ist-geil-Republik“ nicht so einfach abzusetzen. Der Kaffeemacher hat daher vorsichtshalber erst einmal lediglich 30 Sack á 70 Kilo bestellen wollen.

Nachdem man sich handelseinig war, wurde der Kaufvertrag hoffnungsfroh im März von beiden Vertragspartnern unterzeichnet. Juan José hat sich daraufhin – die Tinte unter dem Vertrag war noch nicht getrocknet - sofort nach Pasto begeben um den ganzen „Export-Vorgang“ in Kolumbien persönlich zu begleiten und zu koordinieren. Er wollte bei jedem Vorgang anwesend sein um von vornherein jede denkbare „Fehlerquelle“ zu eliminieren.

Juan José hat seinen Job in Kolumbien wahrlich meisterhaft erledigt. Mein Kaffeemacher konnte daher seine 30 Sack Nariño-Kaffee schon Ende Juli 2005 freudig in Empfang nehmen.

### **Eigene Recherche vor Ort**

Nachdem mich Juan José auf die Finca seiner Eltern in Rosa Florida eingeladen hatte und ich mir ein eigenes Bild von der Produktion „meines Papst-Kaffees“ machen wollte, blieb mir nichts anderes übrig, als Anfang August dieses Jahres nach Kolumbien zu fliegen. Am 14.08.2005 sind wir dann von Pasto aus im Geländewagen zur Finca in Rosa Florida gefahren. Die 20 km Luftlinie nördlich von Pasto gelegene Finca musste man sich über eine 56 km lange Strecke (davon ca. 40 km abenteuerlichste Piste) hart erarbeiten. Entlang steiler Schluchten mit unbefestigten Fahrbahnrandern hatte man auf dem Beifahrersitz permanent den Eindruck, im Flugzeug zu sitzen. Kreuze an den Rändern wiesen eindringlich darauf hin, dass diese Piste keine Fahrfehler verzeiht. Eine von der Fa. Friedrich Krupp im Jahre 1954 erbaute Brücke führte über eine unendlich tiefe Schlucht. Nach über zwei Stunden Fahrt kamen wir schließlich auf der Finca der Familie Gutiérrez an. In blumengeschmückten, bunten Häusern leben hier drei Generationen glücklich zusammen: Großmutter Margoth, eine beeindruckende und liebenswerte Person, ist die Seele der Familie. Sie hatte sich für uns besonders hübsch gemacht (siehe Foto). Ihre drei Söhne haben allesamt studiert und halten diese „Bilderbuchfinca“, auf der Kaffee und Mandarinen geerntet werden, perfekt in

Schuss. Das „Enkelchen“ schließlich, unser Juan José, ist nach Beendigung seines Studiums in Aachen wieder nach Kolumbien (Cali) zurückgekehrt.

### **Die Besonderheiten des Nariño-Kaffees**

Wir haben natürlich die Kaffeepflanzung näher besichtigt. Die gesamte Anlage war äußerst gepflegt und durchaus mit einem deutschen Weinberg vergleichbar.

Dieser Kaffee in Nariño weist die höchste Lage für Kaffee in Kolumbien auf (bis zu 1800 m Höhe). Es gibt hier in dieser wilden Gebirgslandschaft große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Tagsüber kann es 40 Grad heiß sein, nachts kühlt es bis auf 5 Grad ab. Diese extremen Temperaturunterschiede, welche die Kaffeepflanzen „stressen“, gelten als besonders wichtiger aromabildender Faktor. Ebenso bedeutsam für das Aroma ist auch die Äquatornähe dieses südlichsten Andenzipfels Kolumbiens. Die nahezu vertikale Sonneneinstrahlung, abgemildert allerdings durch Schattenbäume, soll dem Kaffee besonders gut tun.

Die Region ist ausschließlich mit „Minifundien“ besiedelt mit einer maximalen Größe von 10 Hektar. Die Fincas werden allesamt als Familienbetriebe bewirtschaftet.

Die Verarbeitung des Kaffees erfolgt handwerklich präzise: Entpulpen der Kaffeekirschen, Waschen, Fermentieren, nochmals Waschen, Ausbreiten zum Trocknen in der Sonne und sorgfältige Selektion der besten Kaffeebohnen. Die besondere Sorgfalt und Liebe beim Anbau und der Verarbeitung führt zwangsläufig zur Spitzenqualität dieses Kaffees.

Diese „artisanale“ Arbeitsweise der Kleinbauern kann allerdings nur aufrecht erhalten bleiben, wenn sie auch gute Preise für ihr hochwertiges Produkt erzielen können. Bisher wurde der Kaffee zu Niedrigstpreisen von Zwischenhändlern aufgekauft, wobei Spitzenqualitäten mit minderwertigerem Kaffee vermischt werden. Der besondere Aufwand, den die Spitzenqualität erfordert, wurde nicht mehr angemessen vergütet.

Die Erzeuger dieser Region haben daher schon seit langem nach einem Weg gesucht ihr Spitzenprodukt direkt zu vermarkten. Erst seit kurzer Zeit ist dies von den rechtlichen Rahmenbedingungen her überhaupt möglich.

Die Familie Gutiérrez war nun für sämtliche Mitbewohner der Gemeinde Rosa Florida ein Vorbild. Dadurch, dass mein Kaffeemacher der Familie Gutiérrez einen Spitzenpreis für den Kaffee gezahlt hat, konnte sie die Vergütung für alle Hilfskräfte um 50 % erhöhen, was diese wiederum zu noch sorgfältigerer Arbeit motiviert hat. Mit diesem guten Verdienst sind die Mitarbeiter nunmehr in der Lage ihre Familien zu ernähren und werden dazu animiert auf dem Land zu bleiben.

### **Kaffee bedeutet Frieden**

Wir haben auf Anregung der Familie Gutiérrez noch weitere Kaffeebauern der Region besucht, die ihre Fincas teilweise in noch höheren Lagen betreiben. Die Hoffnungen dieser Menschen, über ein Direktmarketing in Deutschland einen angemessenen Preis zu erzielen und damit ihr Auskommen zu sichern, haben uns allerdings auch belastet. Können wir die Erwartungen dieser Kaffeebauern tatsächlich erfüllen? Irgendwie fühlen wir uns für sie verantwortlich. Wir hoffen, dass die echten Kaffeekenner und -genießer, die bereit sind für etwas Besonderes etwas mehr Geld auszugeben, diesen Kaffee auch nachfragen. Wenn dieses Projekt für unseren Kaffeemacher ein voller Erfolg wird, werden vielleicht noch weitere Familienbetriebe von den fairen Preisen profitieren können.

Auf einer Versammlung in Rosa Florida haben uns die Kaffeebauern auch noch auf einen wichtigen Gesichtspunkt hingewiesen: Wo Kaffee angebaut wird, gibt es Frieden! Oder: Kaffee bedeutet Frieden!

Dies liegt darin, dass es weder für die Guerilla noch für die paramilitärischen Einheiten Kolumbiens interessant ist am Einkommen der Kaffeebauern zu partizipieren. Richtig abkassieren können diese Organisationen nur dort, wo es um richtig viel Geld geht, also in den Drogenanbaugebieten. Dort gibt es aufgrund der immensen Geldmengen, die im Verkehr sind „Mord und Totschlag“.

Kaffeebauern, die ihr Auskommen haben, sind nicht gezwungen um ihrer Not zu entfliehen Drogen anzubauen. Insofern trägt der Kaffeeanbau entscheidend zum inneren Frieden in der Anbauregion bei.

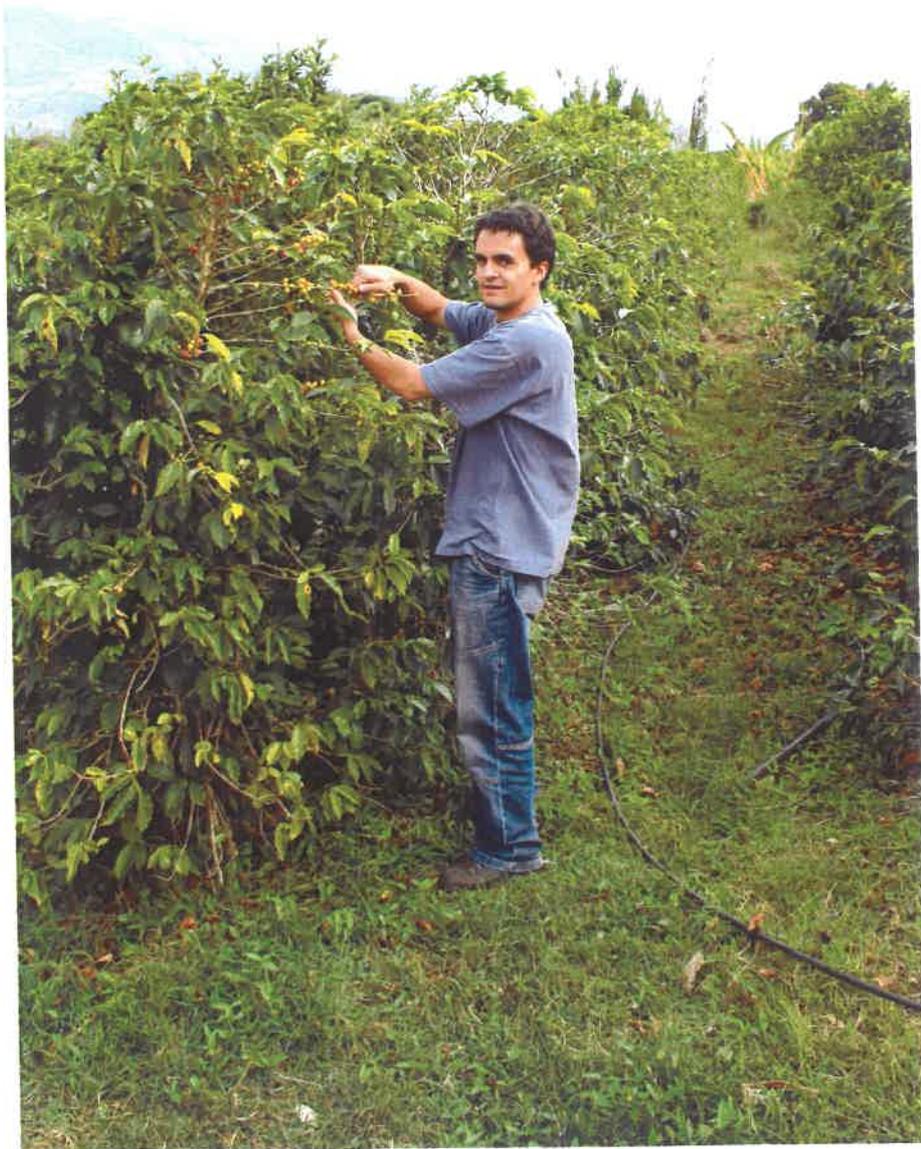
Gerald Gaßmann

PS: Übrigens können Sie den Nariño-Kaffee auch bestellen bei :

Der Kaffeemacher, Jürgen Schulz, Brigachstr. 6, 78048 Villingen-Schwenningen  
Tel.: 07721/409679, Fax: 07721/409681

Unser DKF Mitglied  
Juan José Gutiérrez bei der Kaffeeernte

Bild: Gerald Gassmann



**DKF Zentrale**  
Deutsch-Kolumbianischer Freundeskreis e.V.

Kaffeeanbaugebiet Nariño in Rosa Florida

Bilder: Gerald Gaßmann



**DKF Zentrale**  
Deutsch-Kolumbianischer Freundeskreis e. V.

Finca der Familie Gutiérrez in Rosa Florida  
Familie Gutiérrez (3 Generationen) mit Carmen Gaßmann

Bilder: Gerald Gassmann



**DKF Zentrale**  
Deutsch-Kolumbianischer Freundeskreis e.V.

Frau Margoth Gutiérrez mit Eheleute Gaßmann  
„Margoth“

Bilder: Gerald Gassmann



Campesino in Rosa Florida  
Kaffeeanbaugebiet Nariño

Bilder: Gerald Gassmann

