

# Café do Brasil

Das südamerikanische Land ist **der weltgrößte Kaffeeproduzent**. Das wollte sich der Studiengang MBA Agrarmanagement der Hochschule Anhalt auf seiner Exkursion näher anschauen und besuchte die Fazenda Palmeira.



**Die Kaffeepflanzen** können eine Höhe von 5 m erreichen. Sie werden aber in Strauchform genutzt. Dafür lässt man sie nicht viel höher als 2 m werden.

FOTOS: HEIKO SCHOLZ

**E**in Viertel aller Kaffeepflanzen weltweit wächst in Brasilien. Das sind rund vier Milliarden Kaffeebäume und das südamerikanische Land bringt jährlich mehr als 3.000 t Kaffeefrüchte hervor – weltweit die größte Menge. Allerdings ist der Kaffeekonsum in Brasilien ebenfalls sehr hoch, ja sogar so hoch, dass der größte Kaffeeproduzent auf diesem Globus 2017 erstmals Kaffee importieren musste, um den eigenen Bedarf zu decken. Da nur zwischen Mai und November geerntet wird, kann es auch am Zuckerhut schon mal zu Engpässen kommen. Denn dort wird nicht nur fleißig Kaffee getrunken, sondern auch exportiert. Brasilianischer Kaffee ist weltweit gefragt.

Die Südamerikaner können beim Kaffeeanbau auf eine lange Geschichte zurückblicken. Bereits im Jahr 1727 soll es dem jungen Unteroffizier Francisco de Melo Palheta gelungen sein, die ersten Kaffeebohnen aus Französisch-Guyana nach Brasilien zu schmuggeln. Darüber hinaus gilt der „Cafezinho“, übersetzt als „kleiner Kaffee“, in Brasilien als das Zeichen von Gastfreundschaft und Geselligkeit. Er ist deutlich kräftiger als der bei uns bekannte Filterkaffee und kommt dem Espresso sehr nahe. Auch er wird häufig

stark gesüßt getrunken. Die Brasilianer tun dies zu jeder Tageszeit, gern in den typischen brasilianischen Cafés, den Cafés do Brasil – morgens am Tresen, nachmittags in der Sonne.

In Brasilien wird der Kaffee zu 85 % auf kleineren Farmen angebaut, die weniger als 25 ha groß sind. Etwa 300.000 Farmer verdienen damit ihren Lebensunterhalt. Der Anbau findet vor allem in den Regionen Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Paraná, Bahia und Rondônia statt. Er konzentriert sich vor allem auf Arabicapflanzen. Robustapflanzen werden lediglich an der Küste und im Amazonasgebiet angebaut.



**Die Kaffeeernte** dauert bis zu zehn Wochen, weil die Früchte an einem Strauch immer unterschiedlich lange für die Reifung benötigen.

Kaffeeproduktion. Dann übernahmen Dona Cornélia und ihr Mann Norbert die Leitung der Farm und pachteten noch 65 ha hinzu. Heute werden auf 725 ha Soja, Körnermais oder Weizen kultiviert. Die Kaffeeplantage nimmt 160 ha ein. 59 ha sind Weiden, 23 ha Hoffläche und 18 ha bestehen aus Sümpfen sowie einem Stausee. 33 ha wurden mit Eukalyptus aufgeforstet, und 289 ha sind gesetzlich geschützter Wald. In diesem brasilianischen Bundesstaat müssen Landwirte mindestens 20 % ihrer Fläche für geschützten Wald zur Verfügung stellen.

Bis 1974 gehörte Paraná zu den größten Kaffeeproduzenten in Brasilien. Jährlich wurden rund 25 Mio. Sack Kaffee erzeugt und exportiert. Dann aber vernichtete Frost, der dort zyklisch auftritt, einen großen Teil der frostempfindlichen Kaffeepflanzen. Auf den wenigen Plantagen, die in Paraná übrigblieben, strukturierten die Landwirte ihren Betrieb um. Sie produzieren seitdem hauptsächlich Soja, Mais und Weizen oder züchten Rinder.

Kaffeepflanzungen wurden danach auf Anhöhen angelegt, die sie vor Frost schützen. Traditionell werden Kaffeepflanzen mit der Hand gepflegt und geerntet. Dazu war es nicht nötig, größere Reihenabstände einzurichten. Allerdings werden nun Kaffeevollerntemaschinen genutzt, die wiederum mehr Platz benötigen. In der Folge werden die alten Plantagen nach und nach modernisiert, damit sie mit Maschinen bewirtschaftet werden können.

## Der Kern der Kirsche

Kaffee (*Coffea*) ist eine Pflanze aus der Familie der Rötengewächse (Rubiaceae), die derzeit 124 bekannten Arten umfasst. Sie kann eine Wuchshöhe von 5 m erreichen. Auf der Plantage der Fazenda Palmeira wird sie, aufgrund der arbeitstechnischen Erfordernisse, so geschnitten, dass sie 2 m nicht überschreitet. In der Reihe gelten Pflanzabstände von 0,6 m und zwischen den Reihen sind 3,50 m Platz. Die Blüten entwickeln sich nur an den neuen Trieben der Pflanzen.

Die Kaffeebohne ist der Kern der Kirsche. Deren Fruchtfleisch ist saftig, etwas herb und schmeckt sogar leicht nach der uns bekannten Süßkirsche. Die Bohnen sind mit einer sehr süßen Epidermis umschlossen. Die rohen Kaffeebohnen sind eher geschmacklos und recht weich im Biss. Der Kaffee hat kein spezielles Erntefenster. In der Regel wachsen unreife, reife und überreife Kirschen zur selben Zeit an einem Kaffeebaum. Nach einer guten Kaffeeernte folgt eine ▶



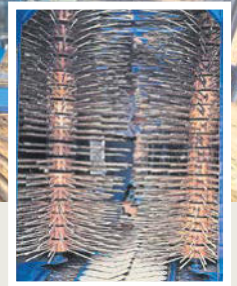
**Die Kaffeepflanzen** benötigen ausgeglichenes Klima mit Temperaturen zwischen 18 und 25 °C.



**Will man nur reife Früchte** ernten, ist aufwendige Handarbeit, sogenanntes Picking, notwendig.



**Kaffeevollernter** „kämmen“ die Früchte von den Bäumen. Brasilien ist das einzige Land, in dem Kaffee nicht nur per Hand geerntet wird.



► schwache, da sich die Pflanzen regenerieren müssen.

Die Pflege der Kaffeepflanzen ist sehr aufwendig. Laut Düngempfehlung werden 1.000 kg Ammoniumnitrat (30-0-0), 500 kg Kali (0-0-60) und 100 kg Monoammonphosphat (MAP) (11-52-0) je Hektar ausgebracht. Ein großes Problem stellen Schadinsekten dar, die noch mit herkömmlichen Insektiziden bekämpft werden. Allerdings kommen vermehrt Präparate mit biologischen Wirkstoffen, wie Bacillus thuringiensis, zum Einsatz. Dieses Präparat wird auf der Fazenda Palmeira selbst vermehrt, was zu Einsparungen bei den Pflanzenschutzkosten führt.

### Vollernter im Einsatz

Brasilien ist das einzige Land, in dem Kaffee nicht nur per Hand, sondern auch von Maschinen geerntet wird. Die selbstfahrenden Vollernter brauchen dazu möglichst große, ebene Flächen, leisten dann aber die Arbeit von rund 50 Pflückern. Aufgrund der unterschiedlichen Reifestadien der Kirschen muss die Ernte mehrmals wiederholt werden. Auf der Fazenda Palmeira wird zwei Mal mit dem Kaffeevollernter über die Bäume gefahren, um möglichst alle Kirschen zu ernten. Der Kaffeevollernter hat vertikale Walzen mit 35 cm langen, biegsamen Fiberglasfingern. Diese werden in jungen Beständen zusätzlich noch mit Gummischläuchen abgepolstert, um die Pflanzen nicht zu beschädigen. Die Kirschen werden von den Fingerwalzen, die entgegen der Fahrtrichtung langsam rotieren und schwingen, von den Trieben gelöst, fallen dann auf den Boden der Maschine und werden mit Schneckenförderwerken in den Tank befördert. Danach werden die Früchte überladen und in die Sortieranlage gegeben.

Diese Sortieranlage ist in mehrere Sektionen unterteilt. Zuerst werden die unreifen grünen und

die reifen roten von den überreifen schwarzen Kirschen getrennt. Dazu gibt man die Kirschen in ein Wasserbad, in dem die unreifen und reifen Kirschen zu Boden sinken. Die überreifen schwarzen Kirschen sind schon Kaffeebohnen und müssen nicht weiter behandelt werden. Um die roten reifen Kirschen von den grünen unreifen Kirschen zu trennen, kommen sie in eine Zentrifuge, deren Hauptbauteil aus einem Lochblech besteht. In dieser werden die reifen roten Kirschen durch die Zentrifugalkraft zerdrückt und ihre Bohnen durch die Löcher gedrückt. Nachdem diese aus der Zentrifuge geschleudert wurden, werden Kirschreste und Epidermis mit einem Abscheider von den Bohnen getrennt. Die unreifen grünen Kirschen fallen seitlich aus der Zentrifuge heraus.

Die Bohnen können, wenn sie noch zu viel Wasser enthalten, auf eine Feuchte von 11 % heruntergetrocknet werden. Das erfolgt in einem warmen Luftstrom, den ein Wärmetauscher erzeugt. Dieser wird mit heißem Wasser gespeist, das ein Holzofen erhitzt. Das Trocknen mit warmer Luft direkt aus dem Ofen führt zu schlechterer Qualität, da die Bohnen den Rauchgeschmack annehmen würden. Das ist unerwünscht.



**In der Aufbereitungsanlage** werden die Früchte sortiert, wenn bei der Ernte reife, unreife und überreife Kirschen nicht unterschieden werden.

Die unreifen grünen Kirschen kommen auf den Kaffeepflanzplatz der Fazenda. Dort reifen sie innerhalb eines Tages nach und werden schwarz. Dabei müssen sie regelmäßig gewendet werden, um Schimmelbefall vorzubeugen und eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten. Regnet es, werden die Kirschen auf kleinen Plateaus gelagert und abgedeckt, bis der Regen vorüber ist. Nach einer Woche wird die Trocknung beendet und der Kaffee ist zur Sortierung bereit. Traditionell wird der Kaffee in verschiedene Größen sortiert. Kleine Bohnen mit Größen von 15,5 bis 16,5 mm werden Espresso-Bohnen und große mit 17 bis 18 mm werden für Filterkaffee verwendet. Die kleinen runden Bohnen, die nur an der Spitze der Bäume zu finden sind und als Ausschuss gelten, werden für Mokka-Kaffee genutzt. Homogene Bohnengrößen sind für die Kaffeerösterei unabdingbar, da kleine Bohnen überbröstet werden könnten, oder gar verbrennen, während die großen Bohnen noch nicht vollständig geröstet sind.

An einem Tag können auf der Fazenda mit zwei Vollerntern und rund 50 Arbeitskräften 1.500 Sack Kaffee á 60 kg geerntet werden. Ein Sack Kaffee konnte im März 2023 für 191,57 US-\$ verkauft wer-

den. Der Ertrag der Kaffeebäume liegt bei circa 2.400 kg/ha. Die Erntemenge wird in Litern gemessen. 480 l Kaffeekirschen werden für den 60-kg-Kaffeesack benötigt. Ein Vollernter schafft 24.000 l Kaffee am Tag. Ein Pflücker schafft 480 l und verdient damit am Tag rund 22 US-\$.

### Das Beste für den Export

Kaffee aus Brasilien, der überwiegend im Export vermarktet wird, gelangt meist nach Amerika und Europa. Dort werden die Bohnen dann geröstet, verpackt und verkauft. Während der Exkursion durch Brasilien konnte sich keiner der Teilnehmer für eines der angebotenen Kaffeegetränke begeistern, da die besten Qualitäten dem Export vorbehalten sind.

Eines der Marketinginstrumente dabei ist Fair-Trade-Kaffee. Die besuchte Kaffeepflanzung ist allerdings aus diesem Programm ausgeschieden, da sich die Teilnahmebedingungen stark verändert haben. Fair Trade soll vor allem die kleinbäuerliche Landwirtschaft unterstützen. So konnten viele Einzelbauern ihrer Ernte zusammen vermarkten. Die größeren Kaffeepflanzungen hatten die Möglichkeit, einen von Kleinbauern nicht vollständig gefüllten Überseecontainer aufzufüllen. Das geht heute nicht mehr. Auch dürfen Betriebe mit Angestellten keinen Fair-Trade-Kaffee mehr anbieten. Zudem ist die Zusatzvergütung für diesen Kaffee nicht mehr so hoch. Früher bewegte sie sich im Bereich mehrerer Euro, heute werden nur noch Centbeträge zusätzlich gezahlt. Damit war die Zertifizierung der Fazenda nicht mehr sinnvoll, da viel zu teuer.

**PROF. DR. HEIKO SCHOLZ**  
und die **STUDIERENDEN MBA**,  
Hochschule Anhalt, Bernburg

**Der erste Teil** des Exkursionsberichts erschien in der Bauernzeitung 26/2023, S. 28 ff.