

33 Tonnen frischer Kaffee

Der Dikome-Verein hat sein Kaffeelager wieder aufgefüllt / Kameruner Kleinbauern ist geholfen.



33 Tonnen Rohkaffee sind aus Dikome eingetroffen. Viktor Reis, zweiter Vorsitzender des Dikome-Vereins stapelt die Säcke und bringt sie ins Lager im Kaffeecenter in Langenau. Foto: Klaus Brust

LANGENAU. Herrlicher Kaffeeduft lag am Mittwoch- und Donnerstagabend im Langenauer Kaffeecenter des Dikome-Kamerun-Vereins in der Luft. Zwei Container mit 33 Tonnen Rohkaffee aus Afrika sind nach einigen Wochen langen Wartens unversehrt und verplombt eingetroffen.

Nur noch sechs Tonnen Rohkaffee befanden sich in Langenau auf Lager, ein Vorrat für gerade mal drei Monate. Doch mit der neuen Lieferung der Ernte 2014 kann wieder für ein Jahr Woche für Woche frisch gerösteter Kaffee in Trommeln magenschonend veredelt werden.

Was die Direktvermarktung des Kaffees aus Kamerun seit etwa zehn Jahren leistet, ist beachtlich. Ohne Zwischenhandel übernimmt der Dikome-Kamerun-Verein die gesamte Ernte von etwa 400 Kleinbauern, und zwar alle Kaffeebohnengrößen und zahlt sofort für die abgelieferte Menge mit zwanzig Prozent über dem sonst üblichen Weltmarktpreis. Rund 3500 Menschen im Bakumbagebiet haben so über den Kaffeeverkauf eine gesicherte Einnahmequelle.

Von Januar bis April nahm die verantwortliche Helferin vor Ort – Emmerence Bokoe Etongwe – die Robusta-Kaffeebohnen in Bakumba in Empfang, überwachte das Trocknen, Abfüllen in Säcke und veranlasste die Weiterleitung aus dem Urwald nach Duala, der Hafen- und einstigen Hauptstadt Kameruns. Hier wurde der Rohkaffee kalibriert, das heißt, nach Größen sortiert, die Verzollung getätigt und mit vier Wochen Verspätung, ein Frachtschiff war ausgefallen, auf die Seereise gebracht. Sechs Wochen benötigten die 518 Säcke bis Antwerpen und danach noch eine Woche auf dem Rhein.

Handarbeit bis zum Verkauf

Viele ehrenamtlich tätige Hände packten an beiden Tagen dieser Woche an; jeder Sack wurde einzeln gewogen, durchschnittlich 63 Kilogramm, im Computer erfasst, Zettel mit den Gewichtsangaben und Größenklasse der Bohnen aufgeklebt, auf Paletten mit je zehn Säcken gestapelt und abschließend im Lager, oftmals in Millimeterarbeit, abgesetzt. Erfreut waren alle Mitarbeiter nach der kräftezehrenden Arbeit, dass gute Qualität in Langenau angekommen ist. Jetzt sollen wieder alle Mischungen für Glory Halleluja-Kaffee, Schümli und Espresso, ob als Kaffeebohnen, gemahlener Kaffee oder Kaffeepads zu den Kunden gelangen können. Diese haben Gewissheit, handgepflückte, sonnengetrocknete und frei von Chemie befindliche Ware zu erhalten.

Autor: Klaus Brust