

BLICK INS KAFFEECENTER IN LANGENAU

## "Das hier ist eine echte Manufaktur"

Der Dikome-Verein hat engagierte Helferinnen und Helfer für die Direktvermarktung des Kaffees der Kleinbauern aus Dikome (Kamerun) zur Seite. Per Hand wird der Kaffee für den Handel versandfertig gemacht.



Maschine Marke Eigenbau: In Portionen von 250 Gramm lässt die Füllfee den Kaffee raus  
Foto: Marlies Jung-Knoblich

LANGENAU. Sie alle tragen weiße Arbeitskittel mit der Aufschrift "Glory Halleluja" – dem Namen des Kaffees aus Dikome. Dazu aus hygienischen Gründen weiße Hauben als Kopfbedeckung. Jeder im Kaffeecenter Langenau weiß, was zu tun ist. Der Kaffee von den Kleinbauern aus Dikome (Kamerun) wird für den Handel klar gemacht.

Die einen kleben von Hand die Etiketten auf die Kaffeetüten, die anderen füllen die Tüten und prüfen das Gewicht, wieder andere mahlen Kaffee und verschweißen die Beutel. Dann gibt es Helfer, die die Behältnisse mit dem gerösteten Kaffee auffüllen. "Hier wird alles von Hand gemacht, wir sind eine echte Manufaktur", sagt Laszlo Bethlen. Er ist an diesem Donnerstagmorgen der Koordinator und war bereits eine Stunde vorher in der "Fabrik", um die Arbeitsgänge vorzubereiten. Diesmal begleitet ihn sein siebenjähriger Enkel Thomas, der gerade zu Besuch ist und den Einblick in die Welt des Kaffees ganz toll findet. Umgekehrt hat er schnell die Herzen der Helferinnen und Helfer erobert.

Die Ehrenamtlichen – sieben bis acht Freiwillige pro Schicht, vormittags eine Gruppe und nachmittags eine andere – kennen sich alle untereinander. Sie sind sich vom Grundsatz her einig: "Es macht Spaß, etwas Sinnvolles zu tun". Laszlo Bethlen ist seit sieben Jahren dabei. Als er den Dikome-Verein kennenlernte und hörte, was die Mitglieder leisten, um den Kaffee der Kleinbauern zu fairen Preisen zu vermarkten, habe er sich gedacht: "Das könnte auch mir Spaß machen". Gleich nach der Pensionierung sei er dann dazugestoßen. Ritva-Liisa Straß kam vor etwa zwei Jahren über eine Bekannte dazu. "Ich war sofort begeistert", erzählt sie. Ihr Mann Dieter Straß macht auch mit. Uta Vollgärtner hat sich schon engagiert, als die "Manufaktur" noch im evangelischen Gemeindehaus war. "Im Laufe der Zeit ist alles verfeinert worden. Es waren aber immer nette Leute da", sagt sie. Und "Neue" sind stets willkommen. Sie werden von den alten Hasen eingearbeitet.

Damit alles seine Richtigkeit hat, gelte das Vier-Augen-Prinzip, sagt Laszlo Bethlen. Um die 400 Päckchen Kaffee gilt es am Donnerstag zu versorgen. "Vieles hier ist Marke Eigenbau", freut sich Laszlo Bethlen über das Engagement und den

Erfindungsreichtum der Mitglieder und Gönner. Sehr hilfreich ist die Füllfee, eine selbst erfundene Vorrichtung, die den Kaffee 250-Gramm-weise in die Tüten füllt. Natürlich müsse trotzdem nachgewogen werden. Ein eigens dafür angeschaffter Staubsauger sorgt dafür, dass der Kaffee problemlos in die Füllfee gelangt. Dann gibt es da noch die Verschweißmaschine für Tüten mit einem Gewicht von 250, 500 oder 1000 Gramm. "Stupfer" nennen die Helferinnen und Helfer das Gerät, das dafür sorgt, dass Luft aus dem Päckchen gelassen wird. Auffällig viele fitte Rentner legen Hand für den Dikome-Kaffee an. Dazu zählt Dr. Edmund Günther, der nicht nur vom Kaffeeprojekt des Dikome-Vereins angetan ist, sondern auch darauf aufmerksam macht, dass ja im Kaffeecenter auch der Kaffeelikör selbst hergestellt wird.

Laszlo Bethlen kennt sich auch damit aus. Der Ansatz von 60 Litern starkem Filterkaffee reicht für die Zubereitung von 120 Flaschen 21-prozentigem Kaffeelikör. Unter anderem enthält der Likör Rum aus Jamaika. Laszlo Bethlen zeigt gern die Ausrüstung, zu der die Destillierapparatur gehört. Er prüft – wenn er den Likör angesetzt hat – regelmäßig den Alkoholgehalt. Damit hat die Mannschaft, die sich um die Verpackung des Dikome-Kaffees kümmert, nichts zu tun. Ihre Schicht beginnt um 9 und endet um 12 Uhr. Von 14 bis 17 Uhr ist die nächste Schicht dran.

Autor: Marlies Jung-Knoblich

--	--