

Obernkirchen Tatico Kaffee

Obernkirchen. Mit zwei Kirchenbussen machte sich die Kolpingfamilie Obernkirchen auf den Weg nach Medebach im Hochsauerland. Nach der Begrüßung durch den Chef der Rösterei und Mitbegründer des Tatico Kaffee Projekts Klaus Langen gab es erst mal eine Tasse vom qualitativ hochwertigen Tatico Kaffee, in den Hochlagen Mexicos biologisch angebaut und verarbeitet. Im Seminarraum gab es anschließend einen ausführlichen Bericht über die Entstehung des Selbsthilfeprojekts mit den Kaffeebauern im Süden Mexicos, in der Region Chiapas, der Rösterei Langen und dem Kolpingwerk Diözesanverband Paderborn. Ziel der Initiative war es, den Campesinos – alles Nachfahren der Indio- Bevölkerung – einen fairen Preis für ihren hochwertigen Kaffee zu geben, damit sie langfristig und nachhaltig ihre Lebenssituation verbessern können. Die Plantagen befinden sich in 900 bis 1400m Höhe. Fruchtbarer vulkanischer Boden, das gemäßigte Klima mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten, lassen den Kaffee langsam wachsen, ideale Voraussetzungen für feinsten Kaffee. Die Gesamtanbaufläche beträgt rund 140 Hektar, die in viele kleine Parzellen aufgeteilt sind. Etwa 1000 Menschen leben von diesem Projekt. Der Kaffeeröster Klaus Langen fliegt mehrmals im Jahr nach Mexico, um vor Ort die Qualität von Ernte und Weiterverarbeitung zu sichern. Er hält intensiven Kontakt mit den Campesinos, Probleme werden erörtert, Vertrauen ist gewachsen. Es werden jährlich etwa 100 Tonnen Rohkaffee aufgekauft. Von den nach Deutschland exportierten Mengen werden 40% der Kaufsumme vorfinanziert um den Kaffeebauern den laufenden Lebensunterhalt zu sichern und sie unabhängig vom Verkauf an lokale Händler zu machen. Es haben sich über 800 Personen aus Kolpingfamilien, Firmen und anderen Institutionen gefunden, die den Kaffee in ganz Deutschland verkaufen. Die Obernkirchner Kolpingfamilie ist seit Oktober 2001 mit dabei, auf Initiative von Jupp Franke, der schnell auch in den umliegenden katholischen Gemeinden Mitstreiter gefunden hat. Seit 2001 wurde bereits die Menge von 3197,25 kg Kaffee verkauft, das sind 46 Jutesäcke, in denen der Kaffee auch heute noch transportiert wird (zu 69 kg der Sack). Nach Informationen über Anbau, Ernte, Verarbeitung, Auswahl und Transport ging es bei der Betriebsführung durch das Lager, zu den Röstmaschinen und zur Verpackung. Tatico Kaffee wird nach alter Tradition geröstet. Entgegen dem Vorgehen der Großröstereien, die Bohnen nur kurz, dafür aber bei großer Hitze zu rösten, nimmt sich die Rösterei Langen die Zeit und röstet bei geringer Hitze, dafür aber etwas länger. Durch die traditionelle Art des Röstens können sich die Aromastoffe des Kaffees voll entfalten. Zusätzlich sinkt der Säure- und Koffeingehalt. Ein weiterer Vorteil ist die hohe Ergiebigkeit, die durch dieses Röstverfahren erzielt wird. Nach dem kurzweiligen Einblick in die Welt des Kaffees ging es zurück ins Schaumburger Land. Verkauft wird Tatico nach den Gottesdiensten der Katholischen Kirchengemeinden. r