

# Direkt aus der Nische

Röster Markus Gaibl arbeitet mit brasilianischem Kaffeebauer zusammen

**KUCHA (ap) – Schlürferäusche dringen aus der Kaffeewerkstatt. Dazwischen klopft es. „Oh, der ist nicht der Stärkste“ – „der hat ne Spitze drin“ – „weniger hat ihm besser getan“: Markus Gaibl und Timo Plötz verkosten gerade Kaffee – den, den Kaffeebauer Plötz aus Brasilien für Röster Gaibl mitgebracht hat.**

Plötz – das hört sich wenig brasilianisch an. „Ich komme eigentlich aus der Gegend um Schnaittach“, sagt der gelernte Schreiner, der lange Jahre in der Möbelbranche gearbeitet hat, mit fränkischem Zungenschlag. Aber seine Frau ist Brasilianerin, der Papa hat dort zwei Farmen – „eigentlich als Hobby, weil er eine Steuerkanzlei betreibt“.

Kaffee habe der Schwiegervater nur angebaut, um die Kosten der Farm zu decken, erzählt Plötz: „Bis 2014 war Spezialitätenkaffee für ihn kein Thema.“ Damals besuchte er Deutschland – mit Rohkaffee im Gepäck. Als er mit diesem bei einer Rösterei aufschlug, staunte er nicht schlecht und meinte zu dem Mitarbeiter: „Du weißt als Röster ja mehr über Kaffee als ich als Bauer.“ Und plötzlich schaffte sich der Schwiegervater neue Maschinen an, um die Bohnen besser aufzubereiten zu können.

Für Plötz und seine Familie kristallisierte sich heraus: „Wenn wir auswandern und eine der Farmen übernehmen, dann stellen wir von konventionellem Anbau um.“ Zwei Jahre bereitete sich Plötz auf diesen Schritt vor, lernte, las und arbeitete in der Nürnberger Rösttrommel, um „auch die finale Seite des Kaffees“ kennenzulernen. Dabei lernte er Markus Gaibl kennen.

Nachdem Plötz 2016 nach Petunia ausgewandert war, hielten die beiden Kontakt. Der Kaffeeröster aus Kucha ist sein erster Abnehmer und hat bereits die zweite Ernte bestellt.

## Selbst am Feld

„Ich bin an Kaffee und Brasilien interessiert und vor allem an transparentem, direktem Handel“, erklärt Gaibl die geschäftliche Verbindung. „Hier kenne ich die komplette Produktionskette von Anbau bis Röstung, weiß, wer die Bohnen gepflückt hat.“ Denn Gaibl hat die Farm persönlich besucht, sogar die Druckerei, die die Jutesäcke für den Rohstoff bedruckt. Er hat mit der Familie, die als Farmmanager dort arbeitet, sowie mit den Erntehelfern, die laut Plötz auf Zeit angestellt sind, gesprochen.

Markus Gaibl (links) und Timo Plötz verkosten verschiedene Sorten Kaffee von Plötz' Farm. Von dort hat Gaibl bereits Kaffeebohnen bezogen, die unter der Marke „Petunia“ in großen Jutesäcken nach Kucha geliefert werden (unten). F.: Pitsch



Gaibl ist bewusst, wie viele Leute die Bohnen anfassen, wie viel Risiko in Anbau und Verarbeitung steckt und wie viele Menschen von dieser Arbeit leben müssen. „Ich möchte, dass meine Kunden auch ein Gefühl für das Produkt bekommen“, betont er. Daher legt er seine Preise auf seiner Website offen.

Und die liegen weit über dem Weltmarkt- und Fairtradepreis. „Ersterer ist so weit unten, da fängt auch der Fairtrade-Aufschlag nicht genügend ab, damit die Bauern eine Spanne fürs Investieren haben“, erläutert Gaibl. Es reiche gerade so zum Überleben. Oftmals seien die großen Kooperativen, die wie „ein schwarzes Loch“ sind, Schuld daran, bedauert Plötz.

Von diesen bekämen die Kleinbauern Saat, Dünger, Maschinen, Kredite. Aber sie bräuchten Volumen, um einen stabilen Preis für die Genossenschaft zu erzielen. „Das hält die Farmer klein.“ Mit einem



direkten Handel könnten diese das ändern. Dazu müssten sie allerdings ihren Anbau ändern, sich wie Plötz Nischenprodukte suchen. „Sechs Prozent macht der Spezialitätenkaffee aus – Tendenz wachsend. Der Rest ist Industrieware“, weiß Gaibl.

Er hat bei seinem Besuch erfahren müssen, dass es bei vielen Bauern an Vertrauen in Geschäftsmodelle wie seines mangelt: „Das war ernüchternd für mich.“ Da sei es gut, dass der „verrückte Deutsche“ in seiner Region ein Bewusstsein schaffe. „Ziel ist, dass wir mit anderen Bauern zusammenarbeiten – das verbessert die Qualität und sorgt für eine langfristige Planung“, verrät Plötz. Ein paar Kostproben von Kollegen hat er dabei: „Diese Varietäten entstehen, weil Boden und Mikroklima schon ein paar Kilometer weiter ganz anders sind.“

Gaibl ist begeistert von einer sehr fruchtbigen Variante. 30 Kilo hat Plötz davon geerntet – zum Ausprobieren. Verdient sei daran nichts. Eine andere Sorte hat von Natur aus wenig Koffein. „Das ist ein natürliches Pestizid und daher

ist dieser Kaffee schwer zu kultivieren“, klärt Plötz auf – ein Nischenprodukt eben. Der Jung-Farmer hat auf einem Hektar Land mit sechs verschiedenen Arabica-Varianten experimentiert. „Fast 70 Prozent davon sind eingegangen, weil es bei uns zu kalt ist.“

## Riskantes Rumprobieren

Und genau dieses riskante Tüfteln können sich die Kleinbauern nicht leisten. „Wir können erst immer das Jahr darauf etwas ändern, wenn etwas nicht geklappt hat – beim Rösten geht das schon bei der nächsten Röstung“, so Plötz. Die Brasilianer müssten eben erleben, dass es trotzdem funktioniert, findet Gaibl.

Denn: „Durch den Klimawandel wird der Anbau weniger werden.“ Laut einer Studie halbiere sich die Fläche für Kaffee in Brasilien bis 2050. Die Nachfrage steige aber. „Der direkte Kontakt zu den Farmen, also den Lieferanten, wird dadurch extrem wichtig“, denkt Gaibl. „Vielleicht wird Kaffee wieder ein Luxusgut wie früher“, sinniert Plötz – und dazu würden besondere Sorten auch passen.



Erntehelfer pflücken auf der Farm von Timo Plötz die Bohnen. Foto: privat