

Besuchsreise nach Hohenlohe

Am Mittwoch, den 16. September machten sich die Vertreter:innen von Cosatin und Soppexcca (Nicaragua), Las Lajas, Agasacare (El Salvador) und Combrifol (Honduras) auf den Weg nach Hohenlohe, um in einer landwirtschaftlich geprägten Region den Austausch mit Vermarktern und Produzenten zu suchen.

Warum Hohenlohe? In der Region Hohenlohe (welche als offizielle Bio-Musterregion Hohenlohe die beiden Landkreise Schwäbisch Hall und den Hohenlohekreis umfasst) ist die Dichte an Bio-Produzenten und Öko-Landwirten traditionell überdurchschnittlich hoch. Die Region gilt historisch als eine der wichtigsten Keimzellen des ökologischen und biologisch-dynamischen Anbaus in Deutschland. Hier befinden sich einige der ältesten Demeter-Betriebe des Landes.

Schon in Neckargemünd beim spontanen Besuch des Bioladens Kornblume mit dem Inhaber Kai Eulenbach gab es einen wichtigen Hinweis, wie der Handel in kleinen Bioläden funktionieren kann: „Wir können nur durch hochwertige Produkte von überzeugenden Produzenten mit den Supermärkten konkurrieren. Auch wenn wir auf 230 m² über 7.500 Produkte anbieten, haben wir nicht die Vielfalt, die der Normalkunde sucht. Eure Bio-Kaffees mit der direkten Lieferkette und der Arbeit und



Informationen des Heidelberger Partnerschaftskaffees sind für mich und meine Kund:innen ein positives Beispiel, was „fairer Handel“ leisten kann. Was ich mir wünschen würde, wäre

noch ein großes Gebinde für den Ausschank hier im kleinen Kaffee“.

Eine völlig andere Situation dagegen im Regionalmarkt Hohenlohe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Hier werden auf nahezu 1000m² überwiegend Produkte Hohenloher Produzent:innen angeboten. Im Zentrum stehen dabei die gentechnikfreie und biologische Produktion, sowie die artgerechte Tierhaltung und höhere Abnahmepreise für die

Mitglieder. Der Erzeugermarkt, in dessen Mittelpunkt die Fleischvermarktung steht, ist in der Hand der 1.500 Produzenten mit ihren Höfen.

Der Kaffee spielt zwar nur eine untergeordnete Rolle im Sortiment, aber auch hier steht der Heidelberger Partnerschaftskaffee nicht alleine. Neben einem regionalen Röster stehen auf laufenden 20 Regalmetern weitere Kaffees und die Vielfalt ist enorm. Dass in diesem Wettbewerb Qualität, Preis und Authentizität eine zentrale Rolle spielen wurde



in der Führung und Diskussion mit Hardy Mann, zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit, deutlich.

Im Anschluss besuchten wir die Gewürzmanufaktur der BESH. Alle Naturgewürze und Kräuter sind EU-biozertifiziert. Die meisten der Produkte sind zusätzlich Ecoland-zertifiziert und tragen das ECO-FAIR-Siegel, das allerdings ebenso, wie alle Siegel nach der neuen EmpCo Richtlinie zugelassen werden muss. Die Gewürze stammen aus Zansibar, Indien und Ghana, werden deutlich über Marktpreis bezahlt und finden u. a. auch Verwendung in den Fleisch- und Wurstprodukten der BESH. Gewürzanbau wäre als Zusatz zum Kaffeeanbau durchaus zu



prüfen. Einzelne Produzenten arbeiten z.B. mit Sonnetor und exportieren Kurkuma. Auf die Frage nach der Bedeutung des Kakaoanbaus bei den Gästen gab es keine fundierte Antwort, was mich überraschte. Der Führer durch den Markt und die Manufaktur zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit zeigte durchaus Interesse die Produzenten vor Ort zu besuchen, um sie in „Marketingfragen“ zu unterstützen.

Zum Abschluss des Tages ging die Fahrt nach Kirchberg, wo die Teilnehmer im Schloss unter dem Dach ihre Zimmer bezogen. Nach einer sehr interessanten Stadt- und Schlossführung und dem gemeinsamen Abendessen bereitete die Gruppe die Präsentation für den kommenden Tag nochmals verändert vor. Dabei entspann sich eine interessante Diskussion zur Frage der Beteiligung von Frauen bei Agasacare (El Salvador) als *socias* und in der *junta*

directiva. Die Forderung, die schon in der Besuchsreise Nov.25 erhoben wurde, scheint mir noch nicht erfüllt. Claudia die, während der meisten Diskussionen sehr zurückhaltend agierte, nahm die Bestärkung durch die anderen Vertreter:innen der Kooperativen dankbar an.



Mit Adilson (Las Lajas) entspann sich eine Diskussion über die Landfrage und die Verantwortung der *socios* zur Produktion, die Überalterung der Kooperative und die Gewinnung von jungen Mitarbeiter:innen, die entlohnt werden müssten. Der Vorschlag zur Mechanisierung (Motorsensen und Motorsägen) ist präsent, Motorsensen seien inzwischen auch vorhanden, aber ein Projekt hierzu hat er noch nicht ausgearbeitet, will sich jedoch an Anne diesbezüglich wenden, sofern sich hier etwas konkretes abzeichnet. Dass die Vermarktung unter dem „La Cortadora“ Label durch die aktuelle Situation El Salvadors und die Lage von Las LAjas überarbeitungsnotwendig ist, war ein weiteres Thema. Adilson als Präsident scheint mir durchaus angezählt, man muss ihm wohl den Rücken stärken!

Nach einem großartigen Frühstück im Schloss (bis auf den Robusta Kaffee der Marke Sonnenhof aus Indien) starteten wir zum Besuch der OBEG <https://www.obeg.de/obeg/> in Schrozberg. Geführt durch die GF, die 6.500 t Bio-Getreideproduktion von 150 Mitgliedsbetrieben genossenschaftlich vermarktet, besichtigen wir das Lager, die Sortierung, Verpackung des Biogetreides, sowie den kleinen Laden für die Mitglieder.



Die Entstehung der Genossenschaft, die Verpflichtungen der Mitglieder, die Bezahlung der Produzenten und die durch die Klimakrise veränderte Produktion von Getreide waren die zentralen Themen. In der Diskussion wurde deutlich, dass bei aller Unterschiede zwischen Kaffee- und Getreideproduktion, die Probleme des genossenschaftlichen Wirtschaftens und beim Kampf mit dem Klimawandel durchaus ähnliche sind. Für mich ein überraschen intensiver Austausch. Kleiner Wermutstropfen, dass die Anfrage der GF bei El Puente oder DWP was die Konditionen für Aufnahme des Bio-Kaffees ins Sortiment des Vertriebs nicht beantwortet wurde und deshalb ein anderer Anbieter zum Zug kam. Ich werde die GF nochmals anschreiben und habe ein Paket Heidelberger Partnerschaftskaffee überreicht.

Vor dem Mittagessen kredenzte uns Bernulf Schlauch seine, im Champagnerverfahren ausgebauten, leichten, natürlichen Erfrischungsvarianten aus Holunder- und Rosenblüten. Rigoberto, der an diesem wunderbaren Tag unterhalb des Schlossen Langenburg seinen Geburtstag feierte bekam natürlich eine Flasche Holunderzauber Nach dem Mittagessen unter freiem Himmel bei Schnitzel (auch vegetarisch) und schwäbischem Kartoffelsalat besuchten wir einen kleinen Produzenten in Wolpertshausen.



Als junger studierter Agrarwirt begeht er ungewöhnliche Wege im Bioanbau. So kombiniert er zum Beispiel Wein und Getreide und erläutert die Vorteile des Agroforstanbaus zur Konservierung der Böden. Dies führte zur intensiven Diskussion über Bodenbewirtschaftung und zum Vergleich der

Verfahren. Als weiteres Standbein stellte er die Vermehrung alter resistenter Obstbaumsorten vor. Es gibt deutliche Ähnlichkeiten mit der Suche nach Roya resistenteren Kaffeearten. Den Abschluss bildete der Besuch des Weinkellers mit zwei Ausbauvarianten. Der junge Landwirt mit neuen Ideen und Mut zum Experiment, ein erfreuliches Beispiel, das Mut macht.

Zum Abschluss des Tages fand dann in der Akademie der Bauern im Schloss Kirchberg die Veranstaltung „Eine Zukunft für gute Kaffees – Produzenten aus Mittelamerika berichten“ statt. Die Vertreter:innen der Kooperativen stellten ihre Kooperativen vor und bearbeiteten anschließend spezielle Themen: vom Klimawandel, Bioanbau, Struktur der Kooperativen, Zugang zum EU Markt bis hin zum Thema Geschlechtergleichheit als Aufgabe für die Kooperative. Unter den Besucher:innen waren sowohl Landfrauen, Naturschutzbewegte und natürlich Kaffee „aficionados“, sodass sich eine rege Diskussion entwickelte, an der sich auch Rudolf Bühler, Vorsitzender der BESH beteiligte. Die Einladung zum gemeinsamen Abendessen bildete einen willkommenen, herzlichen Abschluss.

