



MR. KUNA, KAFFEE & KOLUMBIEN



Text & Bilder: David Wünschel

F

ür Kuna Sekaren gibt es kein Vertun: Kaffee ist weder Wachmacher noch Bürodroge, sondern ein Genussmittel. Vor mir sitzt ein Mann um die 50. Er hat raue Hände, die beim Sprechen durch die Luft fahren. Seine schokoladenbraune Haut ist von der kolumbianischen Sonne gebräunt, das graue Haar durchzogen von silbrigen Strähnen. Beim Lachen, breit und scheppernd, blitzen makellose Zähne hervor. Wenn er über Kaffee spricht, werden seine Bewegungen energisch, die Stimme eindringlich. „Jede Bohne hat einen individuellen Charakter, genau wie jeder Mensch einen individuellen Charakter hat. Wie man die Talente aus dem Individuum holt, liegt am Coach. Beim Kaffee liegt es am Produzenten“, sinniert Kuna. Einst Finanzberater in Kanada, besitzt der gebürtige Malaie seit drei Jahren seine eigene Kaffee-Plantage. Vier Stunden nördlich von Bogotá pflanzte er eigenhändig kleine Samen in die kolumbianischen Hügel, mittlerweile tragen sie erste Früchte. Vor einem halben Jahr fuhr Kuna die erste Ernte ein. „Du musst wissen, welchen Geschmack jede Bohne in sich trägt, und diesen Geschmack, den musst du aus der Bohne extrahieren.“

VOM FACHMANN ZUM KENNER

Kuna ist ein Kaffee-Fanatiker. Er las sich über Jahrzehnte in die Materie ein, testete in über 40 Ländern Kaffee und vervollständigte sein Expertentum während der Ausbildung zum Barista, der in Cafés und Bars für die Zubereitung des Kaffees verantwortlich ist. Erst wurde Kuna zum Fachmann, dann zum Kenner. Mittlerweile verkauft er seinen „Kunacoffee“. Der eigene Name über dem Restaurant und auf der Kaffeetüte: Das zeigt und zeugt von Stolz. Kuna ist umgänglich und aufgeschlossen, ein angenehmer Gastgeber. Er redet schnell und viel, aber ohne sich zu verhaspeln. Er ist ein guter Erzähler, man hört ihm gerne zu.

In den Bergen Kolumbiens bauen zwei malaiische-Freunde ihren eigenen Kaffee an. Unser Autor David Wünschel verbrachte drei Tage auf ihrer Plantage und lernte Menschen kennen, die in mühevoller Handarbeit jede Kaffeebohne von der Saat bis zum Schluck begleiten.

Neben einer Plantage und einem Restaurant besitzt Kuna eine Vision: Er will den Menschen eine Tasse Genuss servieren und ihnen zugleich das Spezifikum Kaffeebohne vermitteln. Ähnlich wie bei Wein ist der Unterschied zwischen High-End-Produkten und den kommerziellen Kaffeesorten der Großfirmen immens. Letztere stehen für wenig Geld im Supermarkt-Regal. Sie sind häufig Mischungen unterschiedlicher Kaffeesorten und für Kenner vergleichbar mit wenig harmonischen Cuvees. „Neben der Qualität ist der größte Unterschied die Arbeit, die Zeit und die Hingabe, die in jede Bohne fließt“, erklärt Kuna. Der Marktanteil der Spezialitäten-Kaffees nimmt von Jahr zu Jahr zu. In Amerika, wo es standardisierte Qualitätsnormen für sogenannte „Specialty“ und „Commodity Coffees“ gibt, stieg der Marktanteil der Specialty Coffees in den vergangenen Jahrzehnten rasant an und beträgt laut der offiziellen Organisation für Spezialitäten-Kaffee SCAA rund 55 Prozent. „Man kann die Kultur nicht von heute auf morgen verändern. Aber immer mehr Menschen finden den Unterschied zwischen gutem und schlechtem Kaffee heraus. Der Job ist, sie darauf aufmerksam zu machen.“ Mit dem eigenen Kaffee

**Die Plaza Independencia in Zipaquira.
Jesus wacht von der Kirchturmspitze
über die kleine Stadt.**



**Kuna macht Cappuccino. Seine
dunkle Röstung riecht dabei
weich und nussig.**

will Mr. Kuna seinen Teil dazu beitragen. Er pflanzt, pflückt, trocknet, röstet und serviert den Kaffee höchstselbst. Neben seiner Frau Mikki hilft seit einem halben Jahr auch Kindheitsfreund Vijay. „From Seed to Sip, von der Saat bis zum Schluck. Alles in Handarbeit.“

Er serviert einen Cappuccino. „Dunkle Röstung, etwas Milch, kein Zucker.“ Eine Tasse mit hellbraunem Milchschaum obenauf. Der Kaffee riecht weich und nussig. Natürlich zeigt Kuna sein makelloses Lächeln als er merkt, dass mir sein Werk schmeckt. Er lädt mich ein, seine Farm zu besuchen und den Herstellungsprozess zu begleiten. Ich verspreche ihm, wieder zu kommen. Ich möchte den kompletten Prozess von Anfang bis Ende, von der Pflanze über die Bohne bis zum Schluck, selbst erleben.

„TALAUTA, EIN BISSCHEN WEIT“

Drei Wochen später stehe ich an der Plaza Independencia in Zipaquira. Jesus beobachtet vom Kirchturm aus prüfend die Menge, auf der Plaza kicken einige

Jungs. Während Kuna im Restaurant nach dem Rechten sehen will, begleitet mich seine Frau Mikki zur Plantage. Sie stammt aus Medellín. „Talauta, ein bisschen weit“, erklärt sie in gebrochenem Englisch und schickt ein schüchternes Lächeln hinterher. Die Kommunikation ist etwas holprig.

Als wir ankommen, ist es bereits dunkel. Diego, ein Freund von Kuna, wartet schon mit seinem Motorrad. Er soll uns zur Farm bringen. Mikki setzt sich mit ihrer Tasche in die Mitte, ich mit meinem Rucksack nach hinten. Zu dritt fahren wir über eine holprige Schotterpiste, die Scheinwerfer beleuchten die nächsten zehn Meter. Micki klammert sich an ihre Tasche, ich mich an den Sitz. Die Tachonadel zeigt beständig auf null, sie ist die einzige Konstante auf dieser unvorhersehbaren Piste. Über uns glänzen die Sterne am Firmament. Im Augenwinkel erscheinen blass die lackweißen Stangen eines Fußballtors, das Feld bleibt schwarz. Am Nachmittag hatte Kolumbien gegen Bolivien in der Nachspielzeit das 3-2 erzielt. Die gesamte Plaza Independencia verwandelte sich in ein gelbes Freudenmeer. Fahnen wurden geschwenkt, Schaum versprüht. Jetzt ist der Platz menschenleer.

Nach 20 Minuten setzt uns Diego schließlich sicher an der Farm ab. Kunas Freund Vijay, elf Hunde und Kater Tom warten schon auf uns. Die Behausung ist einfach: vier Mauern, Betonboden, Wellblechdach. Kaffeemaschine und Kühlschrank sind hier die luxuriösesten Gegenstände. Bis auf einige Säcke voller Kaffeebohnen, die neben dem Esstisch stehen, bleibt die Plantage an diesem Abend in der Dunkelheit verborgen.

DER WEG DER BOHNE: PFLANZEN UND PFLÜCKEN

„Guten Morgen“, begrüßt mich Vijay, „gut geschlafen?“ Die strahlend weißen Zähne, die schokoladenbraune Haut, das gleiche silbrige Haar: Vijay sieht aus, wie Kunas kleiner, schlaksiger Bruder. Doch sein Lachen ist anders: nicht so breit, etwas spitzbübisch,

ein freundliches Glucksen, das zum Einstimmen einlädt. In lehmverschmierten Gummistiefeln stapft er an den Frühstückstisch, wo Mikki mit tadelnder Miene wartet. Natürlich beginnt für beide der Tag mit einem Kaffee.

Seit drei Jahren schon pendelt Mikki zwischen Zipaquira und Talauta, vom ersten Tag an half sie Kuna beim Aufbau der Farm. Damals war das gesamte Gelände von Farnen, Gräsern und Bäumen überwuchert, mittlerweile stehen in sieben Parzellen rund 15.000 Kaffeesträucher. Die größten von ihnen kitzeln mit ihren höchsten Blättern am Kinn.

Eine Menge Arbeit steckt in diesen sieben Parzellen: Mikki und Kuna rodeten die Hügel, düngten die Erde, zogen die Setzlinge auf. Dabei verzichteten sie auf jegliche Pestizide. Mikki schaut auf das Feld. „Einige Pflanzen gehen ein, das schmerzt. Aber zu sehen, wie sich die anderen entwickeln, das ist wunderschön.“

Seit einem Jahr tragen die Sträucher erste Früchte. Vijay nimmt mich mit zum Hang, um einige von ihnen zu pflücken. Das Gras liegt gelbgebleicht auf dem Boden. Es ist erst halb neun, trotzdem brennt die Sonne bereits vom Himmel. Zwischen den Pflanzen stehen Orangenbäume und Bananenstauden, die Schatten spenden. Die Arbeit ist mühselig, das Pflücken dauert sehr lange. Manchmal verbringe er eine Stunde bei einem Strauch, gesteht Vijay. „Wenn man ihn dann verlässt, und auf Wiedersehen sagt, ist man ein bisschen traurig.“

Mitten in der Natur, Erde unter den Sohlen und Moskitos im Nacken, lässt Vijay sich Zeit, wirkt ruhig und geerdet. Früher war er ein Lebemann. Er arbeitete in der Gasindustrie und tourte als DJ um die Welt. Von Meeting zu Meeting, von Feier zu Feier, von Goa über Marrakesch zu den Full Moon Partys auf Koh Pangan. Die Kaffeefarm dient als Entzug. Seit einem halben Jahr arbeitet er auf der Plantage und fühlt sich den Pflanzen be-

Kunas Freund Vijay leitet die Farm. Früher war er ein Lebemann. Heute sind elf Hunde und Kater Tom seine Begleiter.



Kolumbien ist nach Brasilien und Vietnam der drittgrößte Kaffee-Exporteur der Welt. Das günstige Klima, die Höhe und die ertragreichen Böden erlauben zwei Ernten pro Jahr. Die hiesige Arabica-Bohne zählt zu den edelsten der Welt.



Bild oben: **Kunas Ehefrau Mikki blickt über die Plantage. Sie stammt aus Medellín und entwickelte früher Computer-Software.** Bild unten rechts: **Die Behausung ist einfach: vier Mauern, Betonboden, Wellblechdach. Kaffeemaschine und Kühlschrank sind hier die luxuriösesten Gegenstände.**



reits verbunden. „Sie sind wie kleine Babies: Man muss auf sie Acht geben, sie impfen, mit Vitaminen ernähren. Kuna und Mikki sind ihre Eltern, ich bin der Onkel.“

Während die tiefroten Kaffeekirschen in unsere Eimer ploppen, beobachtet Wachhund Tyson jeden Arbeitsschritt. Manchmal sprintet er auf der Jagd nach einem Schmetterling laut bellend zwischen uns hindurch.

Das Pflücken erfordert Fingerfertigkeit und Geduld. Die grünen und hellroten Kirschen sind nicht reif, sie bleiben noch einige Tage hängen. Die anderen werden mit Daumen und Zeigefinger sanft zur Seite geknickt, um sie sauber vom Stängel zu lösen. Diese Technik erleichtert das Nachwachsen neuer Bohnen.

Es erinnert an die Weinlese: Sorgsam darauf achten, dass nur die richtigen Früchte im Eimer landen, aber davon möglichst alle. Für den edlen Tropfen bleibt der Vollernter in der Garage. Trotz-

dem oder gerade deshalb ist jede Traube oder Bohne von Wert. Qualität steht vor Quantität. Es ist nicht die einzige Parallele zum Weinbau: Das Wetter, die Bodenbeschaffenheit und der Säuregehalt der Kaffeekirsche nehmen Einfluss auf das Resultat. Die intrinsischen Geschmäcker der diversen Bohnen reichen von Bergamotte über Schokolade bis zu Pfirsich. Wie ihr Potential ausgeschöpft wird, hängt von der Weiterverarbeitung ab. George Howell, ein Pionier des Spezialitäten-Kaffees, formulierte es folgendermaßen: „Die wunderschöne Landschaft ist gepflückt, aber die Verarbeitung ist das Fenster, durch das man die Landschaft sieht. Ist sie nicht perfekt, dann ist das Fenster verschmiert.“ Überall auf der Welt hegen und pflegen Kaffeebauern die Landschaft, während Röster und Baristas das Fenster putzen. Beim Kunacoffee liegt alles in einer Hand: Von der Landschaft bis zum Fenster, von der Saat bis zum Schluck.

DER WEG DER BOHNE: TROCKNEN UND SCHÄLEN

Ein wohnzimmergroßer, dunkler Raum, mehrere feinmaschige Drahtgitter: Hier werden die Arabica-Bohnen des Kunacaffees mehrere Monate im Schatten getrocknet. Das ist ungewöhnlich: Die meisten Bauern trocknen ihre Bohnen innerhalb weniger Tage in der Sonne. So wird der Kaffee zwar schneller verkaufsfertig, trocknet

« BEANS »

Kunacoffee wird per Hand über dem Feuer geröstet. Mit einem Schneebesen rührt Vijay dabei die Bohnen gleichmäßig um. Nach etwa zehn Minuten wechseln sie ihre Farbe von grün zu braun.



Je mehr du mit Kaffee arbeitest, desto mehr inspiriert er dich.

aber auch ungleichmäßig und verliert dadurch häufig an Aroma.

Mehrmals am Tag schnappt sich Vijay einen Rechen und verteilt die braune Masse. „Damit keine Pilze entstehen.“ Sobald die Bohnen den gewünschten Feuchtigkeitsgehalt erreicht haben, werden sie in luftdurchlässige Säcke gepackt. Es sind dieselben wie jene, die ich am ersten Abend neben dem Esstisch stehen sah. In diesem Zustand wird der Kaffee üblicherweise gelagert, weiterverkauft oder nach Europa verschifft.

Eines haben alle getrockneten Kaffeebohnen gemeinsam: Sie sind umgeben von einer feinen Silberhaut. Sie ist vergleichbar mit der dünnen Schicht, die die Knoblauchzehe umhüllt. Mithilfe einer Metallschraube, die wackelt und brummt wie eine Waschmaschine, trennt Vijay die Silberhaut von den Bohnen. Diese sind grün, als das Gerät sie lautstark wie-

der ausspuckt. Es ist ihre natürliche Farbe, die nur in der Zeit zwischen Schälen und Rösten sichtbar wird.

UNERFORSCHTE WEGE

Der nächste Morgen beginnt mit Langeweile. Ich sitze in der Küche und warte. Vijay hat mir einen Cappuccino versprochen, doch gut Ding will Weile haben. Also gucke ich Löcher in die Luft. Während ich warte, entdecke ich auf einem gelben Post-it-Zettel an der Wand einen Aphorismus: „Allein jene, die unerforschte Wege gehen, die neue Gewerbe und neue Produkte kreieren, können ein starkes, langlebiges Unternehmen aufbauen und andere zu großartigen Ergebnissen inspirieren.“ Es ist ein Zitat von Starbucks-Gründer Howard Schultz. Einst Kleinverkäufer von Kaffeebohnen, expandierte Starbucks unter Schultz' Ägide zum größten Kaffee-Konzern der Welt. In Fachkreisen wird das Unternehmen jedoch oft kritisiert. Der Starbucks-Kaffee ist eine Mischung unterschiedlichster Bohnensorten, die laut Vijay tiefschwarz geröstet werden. „Sie verkaufen keinen guten Kaffee, sondern ein Lifestyle-Produkt.“ Zu langes Rösten ist wie eine dicke Soße: ein großer Gleichmacher. Was zurück bleibt, ist ein Kaffee, der einigen Kennern zufolge fade und bitter schmeckt. Dies wird durch Zusatz von Süß- und Geschmacksstoffen überdeckt. So entsteht zwar ein einheitlicher Kaffee, der jedoch seine Einzigartigkeit verliert. Aber über Geschmack lässt sich ja bekanntlich nicht streiten.

Dennoch dient der Konzern für Vijay und Kuna in ökonomischer Hinsicht als Vorbild. In naher Zukunft wird in Bogotá das erste Kunacoffee-Geschäft eröffnet, weitere sollen folgen. Die nötige Nachfrage an Bohnen soll durch mehrere Plantagen gedeckt

werden: „Wir werden versuchen, mit anderen Farmern zusammenzuarbeiten. Indem wir ihnen helfen, den Kaffee nach unseren Bedürfnissen zu produzieren, können wir ihnen bessere Löhne bezahlen“, erklärt Vijay. „Das ist das Ziel.“ Die Qualität des Kaffees soll durch ein Managementsystem garantiert werden: „Für jeden Prozess gibt es ein Kontrollkästchen. Erst, wenn das abgehakt ist, fahren wir mit dem nächsten Prozess fort.“ Ginge es nach Vijay, dann ist Kaffee noch lange nicht das Ende: Zusätzlich könnten auf der Farm zukünftig auch hausgemachter Käse und Zigarren hergestellt werden. Sogar eine Halfpipe würde auf dem Grundstück Platz finden. Eines muss man Vijay lassen: Er hat viele Ideen. Vielleicht sogar zu viele.

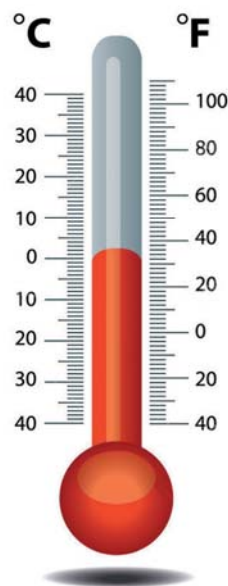
Vijay erklärte mir, wie man Kaffee pflanzt, zeigte, wie man ihn pflückt und brachte mir das Rösten bei. Er versteht sich als

Wie eine guten Whiskey, sollte man auch einen guten Kaffee unvermischt trinken.

Onkel des Kunacaffees. Doch es fehlen ihm die Leidenschaft und das fundierte Fachwissen, das über die 25 Hektar der Plantage hinausreicht. Deswegen will ich mich nochmal mit Kuna treffen. Am nächsten Tag fahre ich zurück nach Zipaquira. Mit Lachfalten in den Augen und Sonnenbrille im Haar empfängt mich Mr. Kuna dort in seinem blauen Quartier. Wir setzen uns an einen der Tische. Was denn einen guten Kaffee eigentlich ausmacht und somit auch seinen, will ich von ihm wissen. „Die natürliche Süße auch ohne Zucker, der sanfte Körper und ein niedriger Koffein-Gehalt, damit ich ihn auch vor dem Schlafen trinken kann.“ Kuna wirkt etwas aufgeregt, denn trotz seiner Erfahrung ist es auch für ihn eine ungewohnte Situation: sein Werk präsentieren, über seine Plantage reden, die Lebenswerk und Leidenschaft zugleich ist, für die er gelitten und geschuftet hat. Dann fällt ihm noch etwas ein: „So wie man einen guten Whiskey ohne Eis trinkt, sollte man auch einen guten Kaffee unvermischt trinken. Dann findet man all die versteckten Geschmäcker, wie bei Wein.“

Vijay hatte Recht: Kuna ist der Vater der Pflanzen, der Vater seines Kunacaffees. „Je mehr du mit Kaffee arbeitest“, beginnt Kuna als er zurückkommt, „desto mehr inspiriert er dich. Die Ameisenbisse auf den Händen, wenn man die Bohnen pflückt, die Hitze, die an dir hinaufkriecht bis du schwarz bist. All das musst du erfahren, wenn du nach Exzellenz strebst.“ ☕

New option PID Control



Available on Mitica Top and Magica



www.g.bezzera.it

