

Im Regenwald gereift, in Hengersberg geröstet



Setzen auf den Kaffee aus Kolumbien (v.l.): Helmut Schiermeier, Ingrid Probst, Gaby Memminger, Eleonore Gansl, Heinrich Achatz und Rudolf Neuhierl. – Foto: Trs

Hengersberg. Ihren eigenen Kaffee bieten ab sofort die Weltläden im Landkreis Deggendorf an. Dabei arbeiten die Verantwortlichen eng mit Heinrich Achatz zusammen, der in Hengersberg eine eigene Kaffeerösterei betreibt.

Die Kaffeebohnen stammen aus Kolumbien. Achatz hat sich im vergangenen Jahr in der Sierra Nevada de Santa Martha umgeschaut. Dort wird im Regenwald in einem Biosphärenreservat der UNESCO Kaffee angebaut. Die Stauden wachsen dort auf 1000 bis 1500 Meter Meereshöhe direkt im Regenwald und werden von einer Genossenschaft von 14 familiär geführten Fincas

bewirtschaftet. Der zertifizierte Kaffee gedeiht unter nativen Bäumen, die so geschützt werden und ihrerseits einen wichtigen Lebensraum für vom Aussterben bedrohte Spezies und Zugvögel bieten. Dort wird auch darauf geachtet, dass die Bauern keine Monokulturen anbauen. Indem sie beispielsweise auch Bananen, Kakao und einheimische Früchte produzieren, werden sie auch unabhängiger von Preisschwankungen und Ernteauffällen.

Voraussetzungen, die ideal zum Weltladen und der Idee vom Fairen Handel passen, finden Rudolf Neuhierl und seine Mitstreiter. Achatz importiert die rohen Kaffeebohnen über eine Partnerschaftsinitiative. Über Hamburg gelangen die Säcke mit Kaffee nach Hengersberg, wo sie Achatz veredelt und mit einem eigenen Weltladen-Label versieht.

Verkauft werden die 250-Gramm-Packungen, gemahlen oder mit ganzen Bohnen, ab sofort in den Weltläden in Hengersberg, Deggendorf und Plattling. – wet