



Beaver Creek: Nach der gängigen Kaffeelchre dürften auf dieser Plantage in Südafrika gar keine Kaffeekirschen wachsen. Doch sie tun es.

Jenseits des Kaffeegürtels

Südafrikas Weine genießen Weltruhm, Teekenner schwören auf den Rooibos. Die wenigsten aber wissen, dass am Kap auch erstklassiger Kaffee gedeiht. Zu Besuch in der südlichsten Kaffeefarm der Welt.

Text & Fotos: Volker Kühn

DA STEHT ER nun, der Plantagenbesitzer, und will so überhaupt nicht ins Klischee passen: Robby Cumming, 32, blaue Shorts, giftgrünes Polo-Shirt, Flip-Flops, die blonde Mähne mit Gel aus dem gebräunten Gesicht geschoben, am Handgelenk eine leuchtendblaue Plastikuhr von der Größe eines Handys. Nur das Surfbrett unter dem Arm fehlt und er könnte sich nahtlos einreihen in die Jungs unten am Strand, die sich mit hungrigem Blick in die Brecher des Indischen Ozeans werfen, wenige hundert Meter von hier.

Es ist so gar nichts Altherwürdiges, Gediegenes an ihm, wie man es bei den

Kaffehändlern in der Hamburger Speicherstadt findet, nichts Verwegenes, Wettergegerbtes, wie man es von den Kaffeebaronen erwartet, die hoch zu Ross irgendwo in Lateinamerika ihre Plantagen inspizieren, den breitkrempigen Hut tief im Gesicht. Und dennoch ist Robby Cumming einer von ihnen, ein Kaffeefarmer und ein Pionier seiner Zunft noch dazu.

Die Plantage der Familie Cumming heißt Beaver Creek. Sie liegt in Afrika, der Heimat des Kaffees also. Aber – das ist das Erstaunliche – sie liegt nicht im äthiopischen Hochland, nicht in den Weiten Kenias oder den wogenden Hügeln Ugan-



beans



Espresso Maschinen



Mod. REALE



Mod. GIOVE

Mod. GIOVE - T.C.I. UNABHÄNGIGE TEMPERATURKONTROLLE



Einmal reihum: Die Kaffeekirschen werden gepflückt, gewogen, von ihrer Fruchthülle befreit und im Anschluss gewaschen und getrocknet. 40 Frauen pflücken in der Erntesaison bis zu 15 Tonnen des südafrikanischen Kaffees.

das, sondern tief unten in Port Edward, einem kleinen, etwas verschlafenen Fischer-, Farmer- und Ferienort in der südafrikanischen Provinz KwaZulu-Natal.

EIGENTLICH DÜRFEN HIER gar keine Kaffeepflanzen wachsen. Folgt man der gängigen Lehre, gedeihen die Sträucher nämlich nur innerhalb des sogenannten Kaffeegürtels zwischen dem 23. Grad nördlicher und dem 25. Grad südlicher Breite, was grob den beiden Wendekreisen entspricht. Beaver Creek allerdings liegt fast 700 Kilometer südlich davon, um genau zu sein 30 Grad, 19 Minuten, 51 Sekunden östlicher Länge und 31 Grad, 7 Minuten, 21 Sekunden südlicher Breite, wie ein Aufdruck auf den 250-Gramm-Päckchen verrät, in denen die Farm ihre Kaffeebohnen verkauft. Damit ist Beaver Creek die südlichste Kaffeeplantage der Welt.

Aber damit nicht genug: Die Farm erhebt sich auch gerade einmal 180 Meter über dem Ozean, dessen dunstiges Blau sich am Horizont durch das Grün der Kaffeesträucher abzeichnet. Dabei wächst Kaffee doch gar nicht so tief, heißt es, und auch nicht so dicht am Meer.

MISTER CUMMING, wie um alles in der Welt sind Sie auf die Idee gekommen, ausgerechnet hier Arabicabohnen anzubauen? Das ist die Frage, die Robby und sein Bruder Dillon Cumming, (35), immer wieder hören, wenn sie auf Fachmessen und Tagungen in Afrika, Europa oder den USA von ihrer Farm in Südafrika berichten. „Schuld daran war mein Vater“, sagt Robby, und erzählt dann bei einer Führung über das Farmgelände die Geschichte von Edward Cumming, heute 62 Jahre alt. Der hatte zu Beginn der Achtzigerjahre genug von seinem Job als Zahn-techniker in Johannesburg; er war die Großstadt leid, die Abraumhalden und die Kohlentransporter, die das dröge Hochland rings um die südafrikanische Wirtschaftsmetropole prägen.

Immer öfter kommt ihm der Gedanke, von hier fortzuziehen, etwas Neues anzufangen. Er geht in sich, überlegt, was er wirklich will und schließlich weiß er es: Edward will ans Meer ziehen. Schon von klein auf fasziniert ihn alles Maritime, die endlosen Strände Südafrikas ziehen ihn magisch an. Also begibt er sich auf die Suche nach einem Platz für sich am Ozean.

Fündig wird er 1984 in Port Edward, wo eine idyllisch gelegene Bananenplantage zum Verkauf steht. Kurzentschlossen greift Edward zu. Schon das allein ist ein überaus mutiger Schritt,

schließlich besitzt Edward keine Erfahrung in der Landwirtschaft. Nicht wenige seiner Freunde legen die Stirn in Falten, als er von seinem Vorhaben berichtet. Wirklich außergewöhnlich macht seine Geschichte aber erst das, was er mit der Farm vorhat. Edward denkt nämlich gar nicht daran, hier Bananen zu ernten. Die mögen ja ganz lecker sein, etwas Besonderes aber sind sie in Südafrika nicht. Nein, Edward wird auf dieser Farm Kaffee anbauen!

WIE OFT SCHON hat er bedauert, dass es in seiner Heimat keine ausgeprägte

Kaffeekultur gibt, wie oft sehnsuchtsvoll an Italien gedacht, wo sie diese feinen Kaffee-Bars haben, wie oft sich geärgert, wenn selbst gute Restaurants in Südafrika nach dem Essen Ricoffy servieren: ein mit Chicorée versetztes Gebräu, das mit einem guten Café Crème so viel zu tun hat wie ein Hamburger mit einem Filetsteak.

Edward Cumming beschließt, Südafrika auf die Karte der Kaffeemationen zu bringen. In Transvaal, ganz im Norden des Landes, hat sich schon einmal ein Farmer am Anbau von Arabicabohnen versucht.

Edward trifft sich mit ihm, kauft ihm die Maschinen ab, die die Bohnen aus den Kirschen schälen, und kehrt damit nach Port Edward zurück. Als er bald darauf beginnt, die Bananenstauden herauszureißen, um den Boden für die Aussaat von Arabicabohnen vorzubereiten, da beobachten die Farmer aus der Nachbarschaft sein Treiben abwechselnd mit hochgezogenen Augenbrauen und Kopfschütteln. „Das wird doch nichts“, sagen sie.

In Äquatornähe, überlegt sich Edward, kann Kaffee nur in großen Höhen gedeihen. In den Küstenebenen ist es einfach zu heiß dafür. Hier unten aber, an den Stränden und Klippen von KwaZulu-Natal, ist das Klima anders. Die Regenmengen, die Sonnenscheindauer, die Temperaturen – alles durchaus vergleichbar mit den Bedingungen tropischer Hochplateaus. Warum also soll man hier keinen Kaffee anbauen können? „Es war eine große Wette auf die Zukunft“, sagt Robby Cumming, bleibt stehen und blickt auf den Hügel einer Nachbarfarm, auf dem sich die Blätter von Bananenstauden gemächlich in der feuchtheißen Luft wiegen, die vom Ozean heraufkriecht.

Zwei Jahre dauern die Vorbereitungen, dann ist es so weit: Edward setzt die ersten vier Sträucher in die Erde. Drei Jahre lang zittert er um die zarten Pflänzchen, beobachtet mit sorgenvoller Miene das Thermometer und die Wolken über dem Ozean, misst die Niederschlagsmenge und zählt die Sonnenstunden. Dann fährt er die erste Ernte ein. Die Qualität? Nicht berauschend. Aber immerhin: Der Anfang ist gemacht. Edward spürt, dass er auf dem richtigen Weg ist.

Kaffeernte: Auch Robby Cummings packt mit an. Bei den inzwischen rund 60.000 Kaffeesträuchern lohnt sich das auch.



„Niemand macht so gute Mischungen wie mein Dad.“

Robby Cumming

B.C.
9/5/2011
Monday

Ausgelegt: Die Kaffeebohnen beim Sontrentrocknen.

beans



Die Idee: Der Name Beaver Creek ist inzwischen vielen ein Begriff. Auch die Speicherstadt-Kaffeerösterei in Hamburg hatte den Kaffee schon im Sortiment. Der Vater von Robby Cummings (links) kam auf die Idee, dort Kaffee anzupflanzen.

Dollar. Auch das sei ein Grund, warum Kaffee kaum außerhalb der Niedriglohnländer zwischen den beiden Wendekreisen angebaut werde.

Um der Nachfrage gerecht zu werden, hat Beaver Creek 1994 begonnen, zusätzlich zur eigenen Ernte Bohnen aus Ländern wie Simbabwe, Äthiopien oder Ruanda zu importieren und nach Rezepten von Edward Cumming zu veredeln. „Niemand macht so gute Mischungen wie mein Dad“, sagt Robby, der am Ende seiner Führung angelangt ist: in der kleinen Rösterei, die für die Besucher des farmeigenen Restaurants direkt zugänglich ist.

Hier entstehen Sorten wie „Early Harvest“, „Transkei Gold“ oder „Ed’s Special Brand“ nach geheimen Rezepten von Edward Cumming. Heiß ist es hier und man ist froh, nach Robbys lockerem Vortrag in den Schatten der subtropischen Bäume auf der Terrasse treten zu können.

Und jetzt, Mister Cumming, gehen Sie vermutlich zum Surfen runter an den Strand, richtig?

„Surfen? Nein. Ich spiele Golf. Sehe ich etwa aus wie ein Surfer?“

1990 ist ein Jahr des Aufbruchs für Südafrika. Nelson Mandela, der schwarze Freiheitsheld, wird nach mehr als einem Vierteljahrhundert aus dem Gefängnis entlassen, das menschenverachtende System der Rassentrennung nähert sich seinem Ende. Das von der Welt verstoßene Land tritt den Weg zurück in die Völkergemeinschaft an. Für Edward Cumming gibt es 1990 noch einen zweiten Grund zum Jubeln: Es ist das Jahr, in dem er die erste gute Tasse Kaffee aus eigenem Anbau trinkt. „Die Wette meines Vaters war aufgegangen“, sagt Robby, während er durch die langen Reihen der Kaffeesträucher schreitet, die heute in Beaver Creek wachsen. 60.000 sind es inzwischen. Sie stehen in einzelnen Parzellen, denen hohe Bäume Schutz vor dem Wind bieten. Über rund 25 Hektar erstreckt sich das Gelände.

Zur Erntesaison, die von Ende März bis August, manchmal auch Oktober reicht, pflücken 40 Frauen acht bis 15 Tonnen Kaffeekirschen. Ein Fahrdienst bringt sie morgens von den Rundhütten ihrer Dörfer im ehemaligen Homeland Transkei nach Beaver Creek. Die meisten von ihnen arbeiten seit Jahren für die Cummings. „Es ist wichtig für uns, ein erfahrenes und zuverlässiges Team zu haben“, sagt Robby. Dafür zahle er den Frauen gerne ein Gehalt, das deutlich über dem

Mindestlohn liege. Das Ganze sei auch eine Art Sozialprojekt für die zu Apartheid-Zeiten stark vernachlässigte Transkei.

Längst hat sich Beaver Creek zu einem mittelständischen Unternehmen entwickelt. Der Name ist ein Begriff in KwaZulu-Natal, Restaurants und Supermärkte der Region haben den Kaffee der Cummings im Angebot. Selbst nach Deutschland hat Beaver Creek im vergangenen Jahr 800 Kilogramm geliefert. Die Speicherstadt-Kaffeerösterei in Hamburg war von der Qualität auf Anhieb überzeugt. „Ich werde wieder dort bestellen“, sagt Geschäftsführer Thimo Drews. Die Beaver-Creek-Bohnen ließen sich wegen ihrer exotischen Herkunft gut vermarkten: Für eine erste, inzwischen vergriffene Tranche zahlten Geschäftskunden rund 70 Euro pro Kilo. Zum Vergleich: In Südafrika verkauft Beaver Creek das Kilogramm für knapp 20 Euro. Die Cummings können sich durchaus vorstellen, ihre Farm noch zu erweitern. Ein Massenprodukt wird Kaffee aus Südafrika aus Sicht von Robby Cumming aber nie werden. „Dafür sind die Produktionskosten hier einfach zu hoch“, sagt er.

Während Arbeiter etwa auf kenianischen Farmen einen Dollar pro Tag erhielten, zahle er in Beaver Creek acht bis neun

INFOS

Anreise

Beaver Creek liegt in Port Edward, ganz im Süden der südafrikanischen Provinz KwaZulu-Natal und bietet täglich Führungen für Besucher an. Der nächstgelegene Flughafen mit Verbindung nach Deutschland ist Durban.

> beavercreek.co.za