

PRESSEMITTEILUNG



Statt Plantage Beletage

Erst öko-fairer Kaffeeanbau vollendet den Genuss / Beim Anbau im Agroforstsystem wächst der Kaffee in vielfältigen Mischkulturen unter Schattenbäumen/ Naturland setzt hier Zeichen.



Gräfelfing, 22.07.2020: **Ein alle Sinne weckendes Aroma, Ausdruck von Geselligkeit, ein Guten-Morgen-Ritual – das alles ist Kaffee. Der betörende Duft, der beim Mahlen und Brühen der Kaffeebohnen verströmt wird, zaubert jedem Kaffee-Liebhaber ein Lächeln ins Gesicht. Nicht ohne Grund ist Kaffee das Lieblingsgetränk der Deutschen*. Vollendet wird der Genuss allerdings erst, wenn man sich beim Kaffeetrinken entspannt zurücklehnen kann, weil man weiß, dass bei Anbau, Ernte und Verarbeitung ökologisch und fair gearbeitet wurde. Davon ist Anne Hessenland, Naturland Kaffee-Expertin in Tansania, überzeugt: „Nur, wenn man sichergehen kann, dass der Kaffee aus nachhaltigem, naturverträglichem Anbau stammt und die Bauern und Bäuerinnen für ihre Arbeit eine gerechte Entlohnung erhalten, kann der Kaffee mit bestem Gewissen genossen werden. Das Naturland Zeichen ist Garant dafür.“**

Kaffee aus Agroforst-Anbau versus Plantagenkaffee

Seit 2000 ist der weltweite Kaffeekonsum um rund 60 Prozent angestiegen**. Diese wachsende Nachfrage nach Kaffee in Verbindung mit Billigwahn und Turbo-Kapitalismus haben den Kaffeeanbau von seiner ursprünglichen Form – Kaffeesträucher unter vielen verschiedenen Bäumen – hin zu riesigen Monokultur-Plantagen gebracht. Die Konsequenzen: Verlust von Biodiversität, Bodenerosion, Wasserverschmutzung durch Pestizide und Verarmung der kleinbäuerlichen Kaffeeproduzenten. Das absolute Gegenteil des „Massenanbaus“ ist die vom international engagierten Öko-Verband Naturland geförderte Agroforstsystem-Methode. Hier gilt die Devise: Beletage statt Plantage. Denn Agroforstsysteme orientieren sich an dem natürlichen Stockwerkaufbau des Regenwaldes, wo auf jeder Etage eine andere Pflanze ihre Nische findet. Hier wächst der Kaffeestrauch im kühlen Schatten von z.B. Bananenbäumen. Die Kaffeekirsche wird von Hand gepflückt und schonend geröstet. So entsteht der einzigartig aromatisch-milde Geschmack, der Naturland zertifizierten Kaffee auszeichnet.

Genuss und Verantwortung – vereint in einer Tasse Kaffee

Von diesem natürlichen Multitasking profitieren Natur und Mensch: Das ausgeklügelte System ist widerstandsfähiger gegenüber Schädlingen und Krankheiten sowie klimatischen Veränderungen. Außerdem trägt die Vielfalt der Pflanzen und Bäume zum Bodenschutz und Artenreichtum bei. Zusätzlich dient das Laub der Bäume als natürlicher Dünger und schützt so vor Bodenerosion und Austrocknung. Und auch die Bauern und Bäuerinnen profitieren von dieser Art des Kaffee-Anbaus: „Neben den Kaffeekirschen können sie auch Obst, wie z.B. Bananen und Gemüse, wie z.B. Kürbis ernten. Diese können sie dann auf den Märkten in der Nähe verkaufen“, berichtet Hessenland. „Außerdem bekommen sie Feuerholz durch das Beschneiden der Schattenbäume.“ Diese vielfältige Nutzung auf kleinem Raum gibt den Naturland Bäuerinnen und Bauern eine größere wirtschaftliche Sicherheit, eine höhere Unabhängigkeit und trägt zur Nahrungssicherung bei. Faire und partnerschaftliche Handelsbeziehungen sichern den Naturland Kleinbauern zudem einen angemessenen Preis für ihren Rohkaffee.

Über Naturland

Das Naturland Zeichen tragen nur Produkte, die zu 100 Prozent nach Naturland Richtlinien produziert wurden. Unabhängige Kontrollstellen prüfen regelmäßig, ob die Richtlinien, die deutlich über denen der EU-Öko-Verordnung liegen, eingehalten werden. Seit fast vierzig Jahren steht Naturland für kompromisslos gute Bio-Produkte gekoppelt mit artgerechter Tierhaltung, höchsten Sozial-Standards und fairem Umgang mit den Verarbeitern und Produzenten.

Naturland ist einer der größten Öko-Verbände in Deutschland und weltweit. Mehr als 70.000 Bäuerinnen und Bauern in knapp 60 Ländern der Erde zeigen, dass ein ökologisches, soziales und faires Wirtschaften im Miteinander ein Erfolgsprojekt ist. Allein in Deutschland gehören rund 4.000 Erzeuger dieser Gemeinschaft an. Weltweit ist die Mehrzahl der Naturland Bauern in Kleinbauernkooperativen und Erzeugergemeinschaften organisiert. Damit steht Naturland wie kein anderer Öko-Verband für den harmonischen Zweiklang von Regionalität und Internationalität in einer globalisierten Welt.

** Laut der repräsentativen Studie „So trinkt Deutschland Kaffee“ (2019) vom Deutschen Kaffeeverband, trinkt jeder Deutsche durchschnittlich 164 Liter Kaffee jährlich. Damit ist Kaffee – noch vor Bier und Heil- und Mineralwasser – das meistkonsumierte Getränk.*

***vgl. Kaffeereport 2020.*

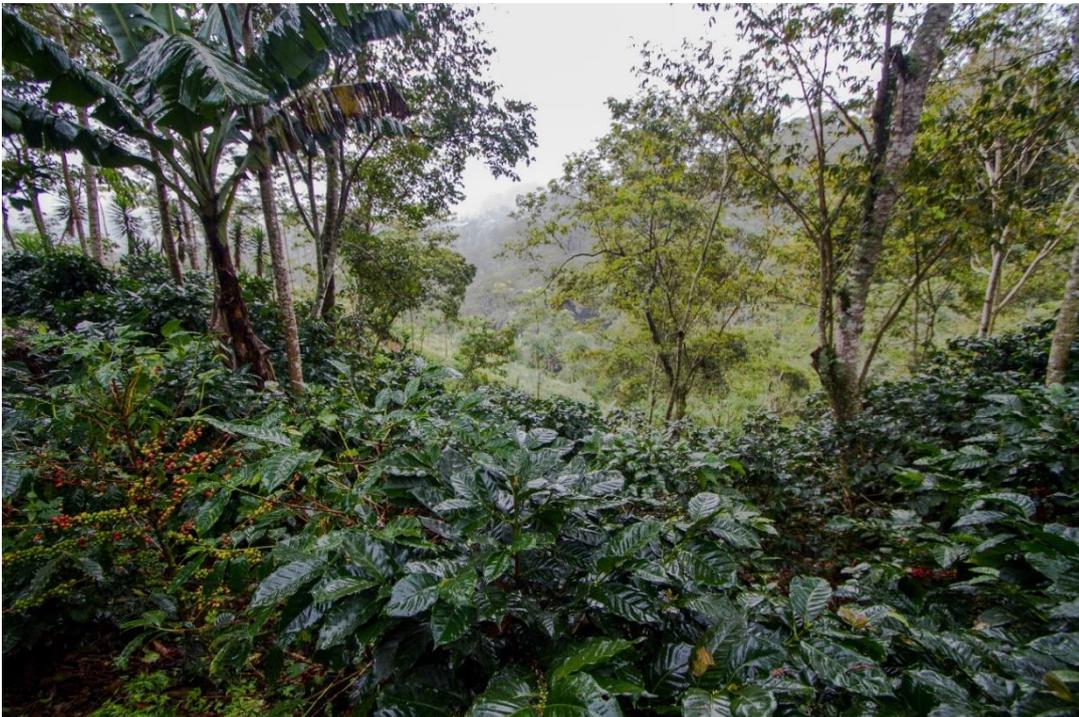
Bildmaterial



Bildunterschrift: Anne Hessenland, Naturland Kaffee-Expertin in Tansania, ist überzeugt: Kaffee ist wahrer Genuss, aber nur, wenn er aus öko-sozialem Anbau stammt.
Bildquelle: Naturland



Bildunterschrift: Die Kaffeekirsche wird von Hand gepflückt und schonend geröstet. So entsteht der einzigartig aromatisch-milde Geschmack, der Naturland zertifizierten Kaffee
Bildquelle: Naturland



Bildunterschrift: Agroforstsysteme orientieren sich an dem natürlichen Stockwerkaufbau des Regenwaldes, wo auf jeder Etage eine andere Pflanze ihre Nische findet. Von diesem natürlichen Multitasking profitieren Natur und Mensch.
Bildquelle: Naturland

Verantwortlich: Markus Fadl | Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.
Tel.: 089-898082-300
naturland@naturland.de | www.naturland.de

unterstützt durch modem conclusa gmbh
Tanja Pfeifle/ Andrea Klepsch
+49 (0) 89 74 63 08-43
pfeifle@modemconclusa.de / klepsch@modemconclusa.de
www.modemconclusa.de

bei Presseanfragen wenden Sie sich an pfeifle@modemconclusa.de