

Der schönste Rubin

Wir schreiben das erste Jahr der zwanziger Jahre. Ein junger Schwede namens Janson beschließt, sein Glück irgendwo anders auf der Welt zu suchen. In der Hafenstadt Malmö heuert er auf einem Schiff an, das ihn nach Mittelamerika bringt und nach einer langen Fahrt legen sie in Panama an. Sofort weiß er: Hier ist es, hier liegt meine Bestimmung. Er überlegt keinen Augenblick, verlässt ohne weitere Höflichkeiten das Schiff und beginnt sein neues Leben. Er wird erfolgreich mit einem eigenen Unternehmen. Er heiratet eine Amerikanerin und gemeinsam haben sie elf Kinder. Eines der Kinder ist sein Sohn Carl Janson. Von ihm handelt diese Geschichte. Und von einer besonderen Kaffeepflanzung in Panama. Und von Kaffee an sich. Sie wurde aus Carl Jansons Mund in Amsterdam aufgeschrieben, im Herbst 2005.

„Es gibt einen Moment in einer Kaffeepflanzung, der mit nichts vergleichbar ist, ein Moment, der zwei Tage dauert. Es findet im April statt, wenn die Kaffeebäume in voller Blüte stehen. Die ganze Pflanzung erstrahlt im Weiß der Blüten. Als ob es in der Nacht zuvor geschneit hätte. Die Luft ist erfüllt von einem überwältigenden Jasmingeruch. Überall hört man das Summen der Bienen. In diesen zwei Tagen fühle ich mich vollkommen mit der Pflanzung verbunden. Die Schönheit ist dann so spürbar. Ich laufe kreuz und quer durch die Pflanzung und weiß, dass alles gut ist.

Ich war Anfang vierzig, als sich mein Leben drastisch änderte. Ich ging in Rente – aber setzte mich nicht zur Ruhe!- und ich studierte in Paris, reiste viel und genoss jahrelang mein neues Leben in vollen Zügen. Bis mich mein Weg beinahe von selbst wieder nach Panama zurückführte. Mit drei Brüdern untersuchte ich den Boden auf den Hügeln des Vulkans Baru, dem Land meines Vaters. Wir wollten auf dem Land etwas anbauen. Die Wahl fiel auf Kaffee, es konnte nichts anderes sein. Ich wusste nicht viel über Kaffee oder den Anbau von Kaffeebohnen oder gar dem ganzen Drum und Dran. Aber unsere Vorbereitungen waren lang und gründlich. Wir begannen. Ich wollte zurückgeben, was Panama mir gegeben hatte. Meinem Vater war der Wunsch, dass wir einmal als Familie zusammenarbeiten sollten, teuer. Die Kaffeepflanzung hat uns tatsächlich wieder zusammengebracht.

Jeder brachte sein eigenes Können mit ein. Das Witzige ist, dass ich jetzt wieder Vollzeit arbeite in einem Alter, in dem mein Vater gerade damit aufhörte! Und die Pflanzung wurde ein Erfolg...

Ich wurde 1942 als Panamaer geboren und wuchs in einer Region auf, in der Kaffee sehr wichtig ist. Mein Vater emigrierte aus Schweden als er gerade erst achtzehn war. Er arbeitete sich vom Dschungel hoch in eine Bananenpflanzung und arbeitete bald in einer kleinen Schiffswerft. Viel später wurde er selbst zum Eigner und machte größere Geschäfte. Er transportierte Kaffee von Kolumbien nach New York und fuhr vollgeladen mit Fabrikgütern wieder zurück. Er war ein erfolgreicher Handelsmann geworden. Jahre zuvor ließ ihn sein schwedisches Blut nach Kühle verlangen und er zog in den dreißiger Jahren nach Vulcan Baru, 1500m über dem Meer gelegen. Dort kaufte er einen Bauernhof, umgeben von gut und gerne 1200 Hektar Land. Dorthin brachte er seine elf Kinder. Wir erbeten es 1971. Meine Mutter lebt noch, sie ist jetzt 92. Sie ist der einzige noch lebende Passagier von jenen, die im August 1914 zum ersten Mal den Panamakanal durchquerten, sie war damals sechs Wochen alt! Trotz ihres Alters setzt sie sich noch immer für die Armen in Panama ein. Mit meinem Vater führte sie ein bewegtes Leben und baute alles aus dem Nichts auf. Meine Mutter kennt alle Facetten des Lebens.

Wenn ich an meine Kindheit zurückdenke, stelle ich fest, dass ich meinen Vater nicht oft sah. Seine Arbeitsweise bestand vor allem darin, überall dort zu sein, wo es nötig war. Seine persönliche Anwesenheit und Aufsicht bescherte ihm Erfolg. Er war also immer auf Reise. Auf dem Bauernhof wurde Vieh gehalten, für Milch und Fleisch. Er stellte Personal ein. 1965 arbeitete ich für den Betrieb meines Vaters. Ich lernte alles von ihm. Als er in Rente gehen wollte, hoffte er, dass ich den Betrieb übernehmen würde. Aber ich wollte etwas Eigenes. Ich machte in Tanker und Chartertransport. Ich besaß selbst keine Schiffe, aber sorgte für die komplette Verschiffung von A nach B. Alles lief so gut, dass ich mit 42 aufhörte zu arbeiten. Das war ein Kehrpunkt in meinem Leben.

Nachdem ich in Rente gegangen war, war es auch nicht so, dass ich wirklich reich war, aber ich wollte vor allem mit dem Leben aufhören, das ich bis dahin geführt hatte. In dieser Hinsicht führte ich eigentlich das Leben meines Vaters. Er hörte mit sechzig auf zu arbeiten und starb fünf Jahre später. Ich wollte es per se anders machen. Einige Jahre zuvor hatte ich mich von meiner Frau scheiden lassen, wir haben zwei Kinder und sind immer noch beste Freunde. Und nun entschied ich mich dafür, endlich das zu tun, was ich immer hatte tun wollen, aber wozu ich nie Zeit hatte. Das war malen. Ich ging nach Paris, lernte Malen und Bildhauen und wurde Bohemien! Ich studierte an der Grande Chaumière, der berühmten Akademie, an der auch Größen wie Paul Gauguin studiert hatten, es gibt sie noch immer. 1990 lernte ich in Puerto Rico Haydee kennen. Sie verließ ihre Familie, ihre Arbeit und ihr Land, um mit diesem pensionierten Maler/ Bohemien mitzugehen! In Frankreich kauften wir ein Segelboot. Wir segelten jeden Sommer, manchmal große Distanzen, über die französischen Binnengewässer. Das Boot lag in Antibes. Wir spielten sogar mit dem Gedanken, Reisejournalisten zu werden.

Ich bin ein Mann, der gerne in Dimensionen denkt. Ich frage mich bei Dingen immer, wie viele Dimensionen sie haben. Wasserfarbmalereien sind zweidimensional. Ich mag die vielen Dimensionen, die das Leben hat. Ich bin jemand, der gerne seine Flügel ausbreitet, in alle Richtungen. Dadurch zog es mich langsam aber sicher wieder zu unserem Bauernhof in Panama. 1989 bezogen wir unseren Hof in unser Studium ein. Bodenuntersuchung unseres Landes. Ich und drei andere Brüder kauften das Land unserer Familie. Einer der Brüder studierte Landbautechniken. Wir untersuchten alle Möglichkeiten, die der Boden bot. Experten boten nur eine Lösung: Kaffee! Die Höhe, das Klima, der Boden, alles ging in diese Richtung. Das Witzige ist, dass auf diesem Hof bereits viele Jahre bevor mein Vater ihn kaufte, schon Kaffee angebaut worden war. Die damaligen Besitzer hörten damit auf und der Wald nahm sich das Land zurück. Noch immer stehen Kaffeebäume aus jener Zeit im Wald! Eigentlich gaben wir dem Boden, nach zwanzig Jahren Ruhe, seine alte Bestimmung zurück. Und genau diesen Teil nutzten wir nun. Das sind die 130 Hektar, die wir für den Kaffee nutzen. Größer wollen wir es auch nicht werden lassen.

Nachdem man Kaffeebohnen einpflanzt, muss man noch 4 bis 5 Jahre warten bis zur ersten Ernte. Wir nutzen alles von den Bäumen zur Düngung, mittels Mikroorganismen. Wenn das nicht ausreicht, gucken wir, was dem Boden genau fehlt. Wir machen alle zwei Jahre Bodenanalysen um zu sehen, ob bestimmte Mineralien nötig sind. Es ist möglich ohne Pestizide zu arbeiten. Aber das bedeutet, dass wir nach jeder Ernte die Plantage komplett aufräumen und reinigen müssen! Es darf nicht eine verrottende Frucht zurückbleiben, denn diese würde sonst Insekten anziehen. So wie die Broca, die zu einer Plage werden kann. Unsere Plantage ist also blitzblank. Eigentlich wie ein richtiger Garten! Der Pulp der Kaffeebohne ist der beste Dünger, den es gibt. Aber das reicht nicht. Also müssen wir manchmal chemische Dünger hinzugeben, wenn das nötig ist. Das sieht man schon beim Wachsen der Bäume. Unsere größte Sorge ist es, den Boden gesund zu halten, in Balance. Was man herausholt, muss man wieder zurückgeben, aber nicht mehr. Um das Land zu bebauen, machen wir beinahe alles von Hand, sogar das Unkraut zupfen.

Manche Bauern folgen unserer Methode. Und es werden immer mehr. Die Menschen begreifen, dass der Boden wie ein Konto funktioniert, von dem man nicht immer nur Geld abheben kann. Dann ist es schnell leer. Was wir tun und weitergeben wollen, ist nachhaltiges Denken.

Es ist nicht so, dass wir einfach nur Kaffee anbauen wollten. Wir lassen uns von unserer Lebensphilosophie leiten. Panama veränderte sich 1990 rasend schnell, in politischer Hinsicht. Dadurch wurde wieder investiert. Auch das ist der Grund, warum wir wieder zurückwollten. Um den Menschen in den Dörfern zu helfen, wieder etwas aufzubauen. Es gab und gibt viel Armut in Panama. Unsere Philosophie läuft darauf hinaus, dass wir einen gewinnbringenden Betrieb gründen wollten. Aber nicht ohne darin die Sorge für die Menschen, die bei uns arbeiten, und die Umwelt aufzunehmen. Wir vertieften uns also in organischen Landbau und waren uns davon bewusst, dass unsere Arbeit das Ökosystem beeinflussen würde. Unsere Kaffeefelder grenzen nicht alle aneinander, sie liegen verteilt auf dem ganzen Gebiet. Das lassen wir so, denn so schützen wir den Wald und alles, was darin lebt. Wir haben unglaublich viele exotische Vögel in unserem Gebiet. Wir wohnen am Rande von einem der zwei Kraterseen, dort ist es unglaublich schön. Unser kleines Paradies.

Wir arbeiten zusammen mit panamaischen Ministerien und internationalen Organisationen. Wir haben auch Erwachsenenbildung für Menschen, die nie zur Schule gegangen sind. Wir haben Sommercamps für Kinder, wir bieten viele Maßnahmen. Medizinische Versorgung und Zahnheilkunde sind gratis. Das Dorf unserer Arbeiter liegt in der Nähe. Wir holen sie mit dem Bus ab. Die Kinder gehen dann in die Schule. Wir bieten Kinderbetreuung für die Kleinsten. Es gibt auch Menschen, die auf dem Bauernhof leben wollen, dafür haben wir Wohngelegenheiten. Auf unserer Schule geben wir Englisch- und Computerunterricht. Wir haben nicht das Gefühl, wohlütig zu sein, sondern wir investieren in unsere Arbeiter. Wir verbessern ihr Leben und damit auch unseres. Wir sind eine echte Gemeinschaft, wir gehören dazu und sie auch. Der Präsident von Panama hat vor kurzem eine weltweite Aktion gegen Kinderarbeit unterstützt. Er beehrte uns mit einem Besuch um seinen Worten Taten folgen zu lassen. Das war ein großes Fest mit mehr als fünfhundert Menschen. Wir haben nun mehr als hundert Menschen in Beschäftigung, die vorher arbeitslos waren. In der Erntezeit brauchen wir noch hunderter mehr Arbeiter. Diese trainieren wir vorher. 75% davon sind Indianer, die anderen Latinos. Haydee und ich arbeiten immer zusammen. Sie ist verantwortlich für den sozialen Teil der Plantage.

Kaffee ist ein besonderes Produkt. Er hat eine eigene Qualität, einen eigenen Geschmack, einen eigenen Geruch, ein eigenes Leben. Es ist dieses Eigene an Kaffee, das so viel Genuss bringen kann, nicht nur beim Trinken, sondern auch beim anbauen. Wir bauen ausschließlich die Kaffebohne Arabica an. Es ist die beste Bohne, die es gibt, enthält am wenigsten Koffein und entwickelt den vollsten Geschmack. Zumindest wenn man sie gut behandelt. Aber sie ist auch die anfälligste Bohne und bringt gleichzeitig wenig ein. Auch hier gilt also, das wir eine Wahl treffen mussten: Die größte Qualität bietet nun einmal die Arabica. In dieser Hinsicht kann man uns mit Weinbauern vergleichen, die einen Namen aufbauen. Bei allem, was wir tun, steht die Qualität ganz oben. Wir haben Kaffeetester im Dienst, die immer die Qualität überwachen. Unseren Kaffee haben wir getauft: La Torcaza.

Wir sind also anfällig. Manche Jahre sind besser als andere. Wenn es zu viel regnet, verlieren wir einen Teil der Ernte. Normalerweise haben wir tausend Ballen Kaffee. Manchmal auch nur dreihundert. Wir fanden heraus, dass wir unsere eigene Verwertungsfabrik nötig hatten. Die Besitzer anderer Verwertungsfabriken interessierten sich nicht für die Auswahl von Bohnen. Sie kaufen die Bohnen und verarbeiten sie, mehr nicht. Aber die Auswahl ist alles! Das macht unseren Kaffee so besonders.

Eine Kaffeebohne ist eine Frucht. Wie weiß man, welche Bohnen wirklich gut sind? Ich nenne sie gerne „die Rubine“, wegen ihrer tiefroten Farbe. Reife Kaffeebohnen sind alle rot, aber welche davon sind die Rubine? Das hängt von so vielen Faktoren ab! An der Dichte, dem Gewicht. Das misst man mit Wasser, die schwersten Bohnen sinken. Von dem Moment an, in dem wir ernten, läuft der Prozess auf einen Punkt zu: Auswahl. Eine andauernde Auswahl. Das beginnt bei unseren Arbeitern, das Pflücken ist die erste Auswahl. Dies geschieht von Dezember bis, im besten Fall, März. Man muss immer wieder zur Pflanze zurück, die Früchte sind nämlich nicht alle gleichzeitig reif. Eine Pflanze hat reife Früchte, fast reife und noch grüne. Das ist die erste Auswahl. Die roten Früchte wählen wir zuerst. Man muss zehn Mal zurück zu einer Pflanze. Niemals früher pflücken als eine Frucht komplett reif ist! Darum trainieren wir unsere Arbeiter, die ernten, auch immer. Manche von ihnen kommen jedes Jahr. Wir bezahlen sie pro Volumen, das sie pflücken, mehr als der Durchschnitt, weil wir wissen, dass sie ihre Körbe nur mit reifen Früchten füllen. Eine Warnung und schließlich sogar eine Kündigung müssen folgen, wenn sich jemand nicht daran hält.

Der ganze Prozess dauert lang. Das Pflücken, das Schälen, das Waschen, das Fermentieren der Bohnen. Eigentlich machen wir alles per Hand, wir überspringen keinen Schritt. Die Bohnen lassen wir in der Sonne trocknen. Danach müssen sie drei Monate ruhen, Reposo genannt. Viele kommerzielle Kaffeebauern tun das nicht. Aber die Bohne lebt weiter, nachdem sie gepflückt wurde! Darum ist die Ruhe so wichtig, die Bohne entwickelt dann ihren richtigen Geschmack. Inzwischen rösten wir unsere eigenen Kaffeebohnen, extra um diesen Geschmack zu erhalten. Das Rösten ist wieder eine Wissenschaft für sich, die wir uns nun zu eigen gemacht haben. Auf diese Art und Weise dauert der ganze Ernteprozess gut und gerne vier Monate. Diese Ruhe kostet natürlich Geld. Aber wenn man sich so auf Qualität ausrichtet wie wir, muss man den Reposo akzeptieren.

Kaffee ist ein interaktives Produkt. Die Bohnen werden geerntet, ausgewählt, verarbeitet, und verschifft. Das kann man alles perfekt betreuen. Aber in der Küche wird der Kaffee dann wirklich gekocht. Und da kann es dann schiefgehen! Mit unserem Kaffee sind wir erst fertig, wenn er gut gekocht ist. Das ist der Anteil unserer Kunden, unserer Abnehmer.