



DAS EXPEDITIONS-TEAM



Im Juli 2015 haben wir im Rahmen unserer Ausbildung das Ursprungsland Kolumbien bereist. Wir, das sind die angehenden Kaufleute für den Groß- und Außenhandel Hanna Moskalenko und Jonas Wahdat.



Der Gedanke hinter dem Pilotprojekt war es, durch eine Reise in eines der Ursprungsländer des Kaffees, den Bezug zum Produkt zu verstärken und die Prozesse aus Exportsicht kennenzulernen.

Daneben hatte die Reise noch einen anderen Grund: Die in der Nähe von Santa Marta lebenden Kogi benötigten unsere Hilfe. So konnten wir nicht nur viele tolle Eindrücke sammeln, sondern auch die Kogi bei ihrem Projekt unterstützen.

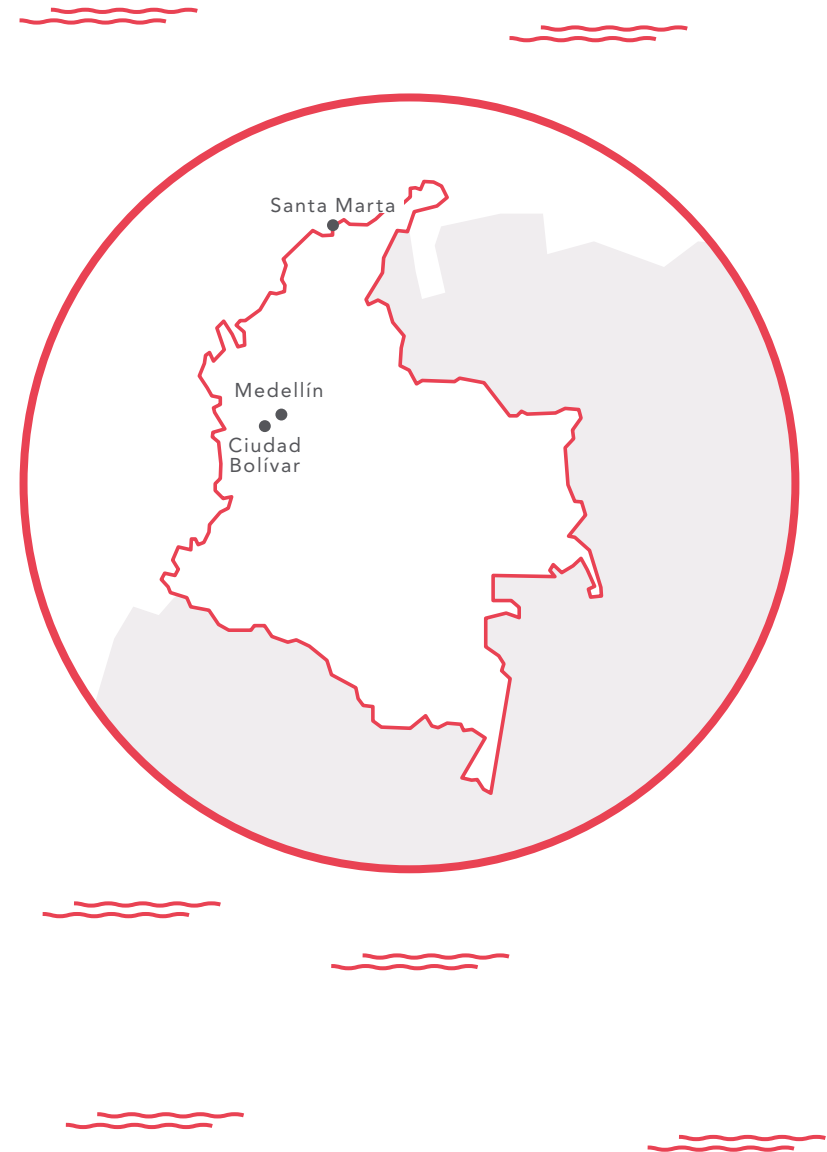
DIE ROUTE



Auf unserer Reise haben wir fünf Plantagen besuchen können, welche alle im Departamento Antioquia liegen. Zwei der Plantagen lagen in unmittelbarer Nähe zur berühmten Metropole Medellín. Die anderen drei in der Gegend um Bolívar.



Auf der Fahrt zur ersten Plantage





ARBEITEN AUF DER FARM



Um den Alltag der Kaffeebauern nachzufühlen, beteiligten wir uns zwei Wochen an der Farmarbeit auf den Farmen Guiamaral und Guayacannes in der Nähe von Medellín. Dort wurden wir jeden Morgen bereits um 6.00 Uhr geweckt um mit den anderen Farmarbeitern die frischen Kaffeepflanzen zu düngen, Stecklinge vorzubereiten oder sonstige Hofarbeiten zu verrichten. Die Arbeit war für uns sehr anstrengend und kräftezehrend, aber nur so konnten wir das Arbeiten auf der Farm tatsächlich miterleben, verstehen und nachempfinden.

Gewohnt haben wir bei einer Bauernfamilie direkt auf der Farm, die sich sehr herzlich um uns gekümmert hat und uns jeden Tag typisch kolumbianisch mit Arepas und Co. bekochte.

Außerdem verbrachten wir ein paar Tage mit einem Spezialitätenkaffee-Exporteur. Bei ihm konnten wir alle kaufmännischen Fragen loswerden und sehr viel über Kaffeeanbau, Aufbereitung und die Exportvorbereitung lernen.



Farmarbeit in der Nähe von Medellín



Unser Besuch beim Spezialitätenkaffee-Exporteur Juan (hier links im Bild)



Jonas beim Düngen



Auf der Farm Guayacanes



Hanna beim Düngen

BEI DEN KOGI



Die letzte Station ging in den Norden des Landes nach Santa Marta. Dort besuchten wir die Kogi in der Sierra Nevada de Santa Marta. Die Kogi produzieren Kaffee um sich ihre Ländereien zurück zu kaufen und hatten von der Deutschen Botschaft in Bogota Abpackanlagen und Mühlen für Röstkaffee zur Verfügung gestellt bekommen.

Bis dato gelang es den Kogi jedoch nicht diese in Betrieb zu nehmen und hier kamen wir ins Spiel. Schon nach kurzer Zeit konnten wir die Geräte zum Laufen bringen und nach einer kurzen Einführungsphase arbeiteten wir anschließend zusammen an den Maschinen. Es war eine tolle Erfahrung, den Kogi diese Techniken zu zeigen und den Stamm der Kogi kennengelernt zu haben.

Hanna und Jonas an der Abpackanlage



VIELEN DANK!

an die Speicherstadt
Kaffeerösterei für diese tolle Erfahrung!



SPEICHERSTADT
KAFFEERÖSTEREI