

wieder ausgereift sind, muß ferner gesagt werden, daß diese Aufbaudarlehen an bereits Ausgewanderte nicht gezahlt werden können.

Die Tatsache des Bestehens einer solchen Förderungsmöglichkeit dürfte aber für viele Kameraden in der Heimat wieder ein Impuls zu einem neuen Start in Übersee sein.

Aus der tropischen und subtropischen Landwirtschaft

Wildkaffee in Kaffa

Hans v. Strenge, 25/28, Jimma, Aethiopien

Südwestlich von Addis=Ababa, der Hauptstadt Aethiopiens, liegt die Provinz Kaffa, zwischen dem 6. bis 8. nördlichen Breitengrade und dem 35. bis 37. Grad östlicher Länge.

Das Land ist sehr gebirgig und wird von zahlreichen Flüssen und Bächen durchflossen, die tief ins Gelände einschneiden. Die Höhenlage wechselt zwischen 1000 und 3000 m; die Regenmenge beträgt 1000 bis 2000 mm im Jahr. Die trockensten Monate sind November, Dezember, Januar, Februar, März, wobei aber praktisch kein Monat ohne Regenfälle bleibt.

Die Böden sind fast durchgängig tropische Roterden von wechselnder Tiefgründigkeit. Daneben gibt es schwarze Böden und sehr leichte, sandige, auf denen auch Kaffee wächst; sogar auf steinigem und flachgründigen Böden kann man oft verhältnismäßig gut wachsenden Kaffee finden.

Die Bevölkerung außerhalb der wenigen größeren Ortschaften besteht vorwiegend aus Kuschiten, die Ackerbau und Viehzucht treiben.

Das Land Kaffa, besonders sein südlicher Teil, ist Waldland; dort aber, wo die Eingeborenen dichter gesiedelt haben, vor allem in der Provinz Jimma, sind im Laufe der Zeit weite Flächen abgeholzt worden und werden mit Kaffee bebaut.

Das Charakteristikum der Wälder Kaffas ist der große Artenreichtum an hochstämmigen Bäumen. Diesen Wäldern fehlen durchaus die ruhigen Umrisse; es wechseln hohe Bäume mit weniger hohen.

Verbreitet sind die Bäume mit weit ausgreifenden Bretterwurzeln, die sich in großer Höhe zu schlanken, glatten Stämmen auswachsen. Vier bis fünf Etagen von Baumkronen und Buschwuchs stehen nicht selten untereinander, miteinander durch armdicke Lianenstränge verwoben.

Typischer Vertreter ist die Würgefesige, die anfänglich wie eine dem Wirtsbaum angeschmiegte Liane diesen im Laufe der Zeit mit immer neuen Strängen umzieht, bis sie selber einen Stamm gebildet hat, in dem der ursprüngliche Baum, jetzt abgestorben, eingeschlossen ist.

Hochglänzende, große Blätter, teilweise mit Träufelspitzen, geben den Wäldern ein eigenartiges Gepräge. Dazwischen findet man Gruppen von stammbildenden Euphorbiaceen, ebenso wie zahlreiche rankende Vertreter dieser Gruppe, wie überhaupt die eigenartigsten Rankengewächse mit vielseitigsten Stacheln und Dornen, vor allen in den bodennahen Räumen, den Wald durchwuchern. Draceen bilden dicht verfilztes Gestrüpp oder stehen vereinzelt, wie die stammbildenden Vertreter ihrer Art. In feuchten und lichterem Stellen wachsen Phönixpalmen (*Phoenix abyssinica*).

Den Bodenwuchs bilden verschiedene niedrige, krautartige Pflanzen oder Gräser an lichterem Stellen. Epiphyten aller Arten, Baum- und Bodenfarne sind in reichem Maße vertreten, auch Laub- und Lebermoose. Vor allem in den höhern Lagen trifft man auf starken Bewuchs von Bartflechten. Stellenweise finden sich die verschiedensten Arten von Kardamon; sie breiten sich zu großen Flächen und dichten Büschen aus.

Diese Wälder sind aller Wahrscheinlichkeit nach die Urheimat der *Coffea arabica*. Die Plätze, wo der Kaffee tatsächlich noch wild vorkommt, beschränken sich jedoch auf die wenigen Gebiete noch vorhandenen primären Urwalds.

Nun ist aber der größere Teil der Wälder Kaffas sekundärer Wald, und auch dort findet man „wildem“ Kaffee. Dabei entsteht aber die Frage, ob es sich hier wirklich um wildem Kaffee handelt, also um Kaffeeesträucher, die aus den wildem Beständen des Urwalds stammen, beim Lichten des Urwalds stehen geblieben sind oder dank irgendwelcher Umstände den Buschschlag überdauert haben, oder nur um verwilderten Kaffee, der zu Zeiten, als diese Gebiete einmal besiedelt und bewirtschaftet waren, hier gepflanzt wurde und dann, als die Siedlungen wieder verschwanden, verwilderte.

Um diese Frage zu klären, ist folgendes zu berücksichtigen:

Bis vor 60 Jahren war Kaffa ein selbständiges Kaiserreich, das sich gegen die umliegenden Provinzen des Kaiserreichs Äthiopien nahezu hermetisch abschloß. 1897 wurde das Land Kaffa von Kaiser Menelik II. unterworfen und als Folge dieses grausamen Kriegszuges stark entvölkert.

Wenn man heute durch die weiten Wälder reitet, findet man überall die alten Siedlungsplätze, heute natürlich völlig überwuchert. Sie

zeigen aber, daß dieses Gebiet einmal dicht besiedelt war. Auf Schritt und Tritt, oft mit wenigen Metern Abstand, stehen hohe Kandelaber-euphorbien, die ursprünglich als Einzäunung um die Hütten gepflanzt worden waren. Dazwischen stehen dichte Gebüsche von Draceen, die ebenfalls als Zäune gedient haben. Mit Sicherheit findet man an solchen Stellen auch die alten Mahlsteine, mit denen die Eingeborenen Kaffas noch heute ihr Mehl mahlen — und hier findet man auch den Kaffee. Das überrascht nicht, wenn man weiß, daß auch heute noch die Eingeborenen Kaffeesträucher um ihre Hütten pflanzen. Mit dem Verfall der Siedlungen ergriff der Wald wieder Besitz von seinem alten Gebiet; der Kaffee verwilderte; durch Affen, durch Verschwemmungen breitete sich dann der Kaffee von solchen Plätzen in engerm oder weiterem Umkreis aus. Verschwemmungen sind Verbreitungsanlaß besonders in hängigem Gebiet; dann nimmt die Verbreitungsstelle eine den Hang abwärts weisende längliche Form an, wobei die älteren Bäume auf dem obern Teil des Hanges stehen. Man kann fast immer beobachten, daß die Kaffeebestände von einem oder mehreren Mutterbäumen ausgehen.

Wirklicher Wildkaffee befindet sich also eigentlich nur im primären Urwald. Es liegt auch ausreichender Grund vor, zu behaupten, daß Äthiopien die Heimat des Kaffees ist, da sich überall auf engen Räumen vier und mehr genetisch voneinander verschiedene Varietäten des Kaffeebaumes feststellen lassen. Es wäre deshalb auch wohl richtiger, wenn man statt von *Coffea arabica* von *Coffea aethiopica* spräche.

Es ist umstritten, ob sich der Name für das Getränk — Kaffee, Café, Coffee — von dem Kaffeeland Kaffa herleitet. Viele Gelehrte bezweifeln es, berufen sich darauf, daß hier in Kaffa der Aufguß Buna genannt wird. Meiner Meinung nach muß in dieser Frage berücksichtigt werden, daß das Gebiet, aus dem die Araber vor Jahrhunderten den Kaffee bezogen, sich fast völlig von der Außenwelt abschloß und jedem Fremdling den Zutritt verwehrte. Das Einzige, was man wußte, war, daß die Kaffebohne aus Kaffa kam. So ist es durchaus leicht möglich, daß das Land Kaffa dem Kaffee den Namen gab.

Unterschiede bestehen in der Farbe der Blätter, die entweder gelbgrün oder rötlich-braun sind. Es treten auch Unterschiede in der Blattform auf; so werden dicke, fleischige Blätter gefunden im Gegensatz zu kleinen, schmaler geformten. Form und Farbe der Frucht variieren ebenfalls stark: von rot bis gelb, von runden zu ausgesprochen länglichen. Bei einigen bleiben während der ganzen Wachstums- und Rei-

fruchtungsperiode der Kirsche die Reste des Blütenkelchs erhalten, die dann wie eine kleine Krone das vordere Ende der Kirsche krönen, während sich sonst bei *Coffea arabica* an dieser Stelle nur ein einfacher Ring (Diskus) bildet.

In den Wäldern, gleich ob primären oder sekundären Charakters, mit einem dichten Bestand an Bäumen jeden Alters und jeder Höhe, deren Kronen ineinander stehen und somit starken Schatten geben, mit starkem, buschartigem Unterholzwuchs hat der Kaffee gegen mächtige Konkurrenz zu kämpfen.

Die Kaffeebäume ziehen offenere Stellen vor. Die Jungpflanzen, die, oft dicht wie in einem Saatbeet aufwachsend, den Boden bedecken, sind gegenüber den Altpflanzen in der Überzahl; sie zeigen einen peitschenartigen, in die Höhe strebenden Wuchs. Das Verhältnis von Stammdurchmesser zu =höhe ist sehr ungünstig, beträgt im Mittel 1 : 142,7. Die unteren Baumetagen fehlen durchweg bis in eine Höhe von 2—3 Metern. Der Wipfel wird von einer unverzweigten Krone gebildet, die nur einen geringen Durchmesser aufweist. Die Fruchtbildung kann deshalb auch nur gering sein.

Das Ernten in solchen Beständen ist kostspielig und schwierig. Meist werden die Kronen vom Boden aus mit Hakenstangen heruntergezogen und vermögen sich oft nicht wieder aufzurichten.

Diese Art Kaffeebestände sind der Ausgangspunkt für eine primitive Art der Bewirtschaftung durch die Eingeborenen. Der Urwaldschatten wird sehr stark gelichtet oder auch völlig mit einem Schläge entfernt. Ebenso wird das Unterholz herausgenommen. Der Kaffeebaum findet jetzt günstige Wachstumsbedingungen. Er bildet starke, sich schon in Bodennähe verzweigende Stämme. Die Kronen wachsen sich buschartig aus. Man findet bei 10—12jährigen Bäumen Stammdurchmesser von 15 cm, was einem Verhältnis von 1 : 40 entspricht. Sehr oft vereinigen sich mehrere Pflanzen an einem Standort zu einer Gruppe, die dann wie ein einziger Strauch wirkt. Man trifft auch nicht selten auf größere Flächen, in denen man sich nur mühsam durch 3—4 Meter hohe Bestände mit oberarmdicken Stämmen hindurchzwängen kann.

Wird ein solcher Bestand nicht von Anfang an weiter bearbeitet, das heißt, jährlich gereinigt, und von den Rändern her vor dem Herinwachsen des Urwaldes geschützt, erobert sich dieser im Laufe der Zeit sein altes Gebiet zurück. Zuerst treten Gräser auf, vor allem das gefährliche *Digitaria abyssinica*, die besonders an den Stellen, wo der Kaffee lichter steht, in immer dichterem Wuchs den Bestand durchsetzen. Sie unterdrücken den Nachwuchs an Jungkaffee allmählich vollständig.

Die älteren Kaffeebäume beginnen zu übertragen; erst sterben Zweigpartien ab, später die ganze Pflanze. Von den Rändern her werden die Kaffeebüsche von Lianen und hereinwachsendem Unterholz über- und durchwuchert. Wie ein dicker Teppich legen sich die verschiedensten Kletter- und Rankpflanzen über die Kronen der Kaffeebäume. Darunter geht dann die Zweig- und Laubbildung zurück. Da und dort durchstößt ein Wipfeltrieb des Kaffeebaums die verfilzte Decke; aber in kurzer Zeit ist auch er wieder überrankt. Im feuchten, schattigen, wenig durchlüfteten Raum unter dem Lianendach bildet sich armlanger Flechten- und Mooswuchs, und zahlreiche Epiphyten siedeln sich an — der Urwald hat sein Gebiet zurückerobert.

Der Eingeborene war in der Regel über den oben beschriebenen primitiven Eingriff zur Ausnutzung der Kaffeebestände bisher nicht herausgegangen. Erst nach dem 2. Weltkrieg zeigten sich verschiedene Ansätze unter den größeren Waldbesitzern, etwas mehr für ihre Bestände zu tun. Sehr wahrscheinlich spielten die ansteigenden Kaffeepreise auf dem Weltmarkt eine nicht zu unterschätzende Rolle und trugen dazu bei, daß der Eingeborene zu einer regelmäßigen, jährlich wiederholten Kultivierung sich hier und dort entschloß.

Die unregelmäßig verteilten Kaffeebestände in den Wäldern werden dann jedes Jahr von dem aufkommenden Unkrautwuchs gereinigt. Der natürliche Schatten wird nicht voll zerstört und niedergeschlagen, sondern nur sorgfältiger ausgelichtet. An den Kaffeebäumen selbst werden keinerlei Pflegearbeiten, wie Ausdünnen, Beschneiden oder dergleichen, vorgenommen.

Es sei an dieser Stelle erwähnt, daß der Eingeborene eine fast heilige Scheu hat, irgendeine Kulturpflanze, wo auch immer er sie antrifft, zu vernichten. So bleibt eben auch jeder Jungkaffeebaum stehen, ganz gleich, ob dann ein Bestand zu eng wuchert oder ob sich junge Pflanzen durch zu dicht stehende überalterte Büsche hindurchzwängen müssen. Es entstehen dann ähnlich ungesunde, peitschenartige Wuchsformen, wie sie oben beschrieben wurden. Man geht aber auch dazu über, die Waldteile, die zwischen den Kaffeebeständen liegen, mit Kaffee zu bepflanzen.

Mit dem Beginn des Regens wird gepflanzt. Dazu werden zwei- bis dreijährige Jungpflanzen, die im Mittel 50 cm hoch sind, aus den natürlichen Beständen des Waldes genommen. Die Eingeborenen geben sich wenig Mühe, diese etwa mit einem gesunden Wurzelstock auszuheben. Die Pflanzen werden roh aus dem lockeren Waldboden gerissen. Am Ort des Pflanzens bohren sie mit einem unterarmdicken Holzstock

ein Loch in den Waldboden, drehen den Pflänzling dort hinein und stampfen ihn mit einem Fußtritt fest. Um die wenigen Wurzelfasern, die bei dem unzarten Ausheben vielleicht übrig geblieben sind, macht man sich keine große Mühe — sie sind in den meisten Fällen wie ein Knäuel um die Hauptwurzel herumgedreht worden. Man pflanzt nach Gefühl und Augenmaß etwa 1 m im Quadrat. Man kann sogar beobachten, daß ältere Kaffeebäume, die etwa 2 m Höhe haben und schon Früchte tragen, auf diese primitive Art verpflanzt werden. Dabei werden auch die Zweige nicht zurückgeschnitten.

Es ist kein Wunder, daß nur etwa 30 % der Setzlinge anwachsen und nach durchschnittlich 5 Jahren zu tragen beginnen. Es ist allerdings wiederum erstaunlich, wie viele Pflanzen, die äußerlich völlig abgestorben erscheinen, in der folgenden Regenzeit jungen Austrieb über dem Wurzelhals zeigen.

Auf sachgemäße Pflanztiefe wird bei der beschriebenen Methode des Pflanzens keine Rücksicht genommen; die Jungpflanzen stehen meist zu tief oder zu hoch, was später, wenn die Bäume zu tragen beginnen, zu starken Wachstumsstörungen führt. Eine nochmalige Reinigung des Bestandes von nachwachsendem Unkraut findet nicht statt; der Eingeborene ist der Ansicht, daß das überwuchernde Unkraut das Anwachsen unterstützt.

Ähnlich sorglos wird auch geerntet und die Kaffeebohne aufbereitet. Mit einem einmaligen Durchgang werden zu einem fortgeschrittenen Zeitpunkt, wenn schon ein Teil der überreif gewordenen Kirschen auf dem Waldboden liegt, alle Kirschen, ob überreif, reif oder grün, von den Zweigen abgestreift, die heruntergefallenen aufgelesen.

Zur Trocknung wird die Ernte auf oberflächlich gereinigtem Boden ausgebreitet. Selten gibt man sich die Mühe, allen Graswuchs dabei zu entfernen. Die trocknenden Kirschen werden nicht vor Regen und Tau geschützt; sie bleiben im Freien liegen, bis sie einigermaßen trocken sind, was unter solchen Umständen oft Wochen dauert. Es bilden sich Schimmel, das ganze Produkt nimmt einen erdigen, muffigen Geruch an. Manchenorts werden die Kirschen frisch nach dem Pflücken auch in Erdlöcher geworfen, wo sie eine wilde Gärung durchmachen, und dann erst breitet man sie zum Trocknen aus. Nach Ansicht der Eingeborenen wird dadurch der Geschmack verbessert.

Ehe die Bohne voll ausgetrocknet ist, wird sie entweder in der Kirsche versackt und zum Markt gebracht oder in einem Holzmörser gestoßen, um die Kirschenschale zu entfernen. Kleinere Mengen werden auch auf

Mahlsteinen von Hand bearbeitet, um sie zu enthülsen. In einigen Teilen des Landes, wo der Anbauer an viel befahrenen Straßen liegt, breitet man die Kirschen auch auf der Straße aus und überläßt das Schälen den vorüberfahrenden Autos.

Der Händler erhält im allgemeinen ein sehr feuchtes Produkt und ist in den meisten Fällen gezwungen, nachzutrocknen. Der Eingeborene aber ist der Meinung, daß er durch ein derartig feuchtes Produkt mehr Geld bekommt als für trockene Bohnen, die naturgemäß der Masse nach weniger wiegen.

Die Hektarverträge aus Wildkaffeebeständen gehen bei den beschriebenen Methoden nicht über drei Doppelzentner hinaus, liegen aber oft durchweg bedeutend tiefer. Das Endprodukt genügt in keiner Weise den Ansprüchen an Qualität, wie sie der internationale Kaffeemarkt stellt.

Trotzdem ist der Export von Kaffee aus Äthiopien nach Übersee — die Hauptmenge geht nach den Vereinigten Staaten — ständig gestiegen und erbringt wertmäßig ca. 60 % der Ausfuhrsteuer aller Exportartikel.

Die geringen Quantitäten von Kaffee, die einigermaßen sachgemäß aufbereitet werden, zeigen, daß der hiesige Kaffee zu den Spitzenkaffees der Welt gehören könnte. Dazu kommt, daß Boden und Klima optimal sind, was sich schon darin zeigt, daß der Kaffee trotz der rohen Behandlung wächst und Frucht trägt.

Die Regierung des Landes bemüht sich jetzt, sowohl über die Development Bank durch Hingabe von Darlehen, die an gewisse Bedingungen besserer Kultur- und Trocknungsmethoden gebunden sind, als auch über einen „Joined Fund“, der mit dem „Point 4-Program“ zusammenarbeitet, die Kultur- und Aufbereitungsmethoden zu verbessern.

Diese Arbeit stößt auf erhebliche Schwierigkeiten, da es gilt, eine jahrhundertalte Tradition zu ändern. In praktisch allen andern kaffeebauenden Ländern der Erde wurde die Kaffeepflanze durch den Europäer eingeführt, der auch die besten Kulturmethoden mitbrachte und herausarbeitete. Übernahm dann der Eingeborene den Kaffeebau in eigene Hände, war es natürlich, daß er sich an das hielt, was er in den Plantagen des Europäers gesehen und gelernt hatte. In Äthiopien dagegen muß die Bevölkerung, die sich wohl bewußt ist, daß ihr Land die Heimat des Kaffees ist, erst in mühseliger Arbeit davon überzeugt werden, daß die von den Vorfahren übernommene Methode nicht der beste und rentabelste Weg ist, Kaffee zu bauen.