

Die grünen Hügel in der Umgebung der kolumbianischen Hauptstadt Bogotá bieten ideale Voraussetzungen für Kaffeepflanzen.



Foto: Getty Images

Bogotá–Antwerpen– Basel–Orbe

Bis der Nescafé im Coop-Regal steht, legt er eine Weltreise
auf Wasser, Schienen und Strassen zurück.
Reisetagebuch von Kolumbien bis in die Schweiz.

Text: Robert Wildi

Rund 300 Kilometer westlich der Hauptstadt Bogotá, in den von sanften Hügeln geprägten kolumbianischen Anden, liegt das Reich der Kaffeepflücker. «Eje Cafetero», Kaffeearchse, nennen Einheimische die fruchtbare Region, oft als schönster Fleck des Landes bezeichnet. Zwischen Oktober und April herrscht auf den Plantagen Hochbetrieb. Dann ist Erntezeit der roten, teils noch grünen Kaffeekirschen, die hier im Übermass wachsen. Rund 12 Millionen Säcke à 60 Kilogramm werden jährlich in Kolumbien abgefüllt. 566 000 Kaffeebauern und Pflücker verdienen auf den unzähligen Farmen ihren Lebensunterhalt, total hängen zweieinhalb Millionen Kolumbianer von der Kaffeewirtschaft ab.

Möglich ist diese volkswirtschaftliche Relevanz nur, weil Millionen Menschen rund um den Globus den täglichen Kaffeegenuss lieben – und sich diesen auch etwas kosten lassen. Damit die aus der Kaffeekirsche gewonnene Bohne ihren Weg bis in die Tasse findet, ist ein langer, mit etlichen logistischen Herausforderungen gespickter Transport-Trip zu überwinden. Er führt vom Zweig der Kaffeepflanze über Strassen, Ozeane, Schienen und wieder Strassen bis ins Verkaufsregal. >



Bereit für die grosse Überfahrt: Verlad in Cartagena, dem wichtigsten Containerhafen Kolumbiens an der Karibikküste.

Nachzeichnen lässt sich die grosse Reise am Beispiel von Nescafé. Für die Kaffee-Produktion in der Westschweiz wird der Grossteil des Rohmaterials aus Brasilien, Vietnam und eben Kolumbien bezogen. Es handelt sich dabei vorwiegend um nicht gerösteten Grünkaffee. Die erste Reiseetappe vom Anbaugbiet führt rund 900 Kilometer nordwärts nach Cartagena, dem wichtigsten Containerhafen Kolumbiens an der Karibikküste. Dieser Transport findet in Lastwagen auf Routen statt, die mit unseren Asphaltstrassen nicht vergleichbar sind. Am Hafen angelangt, werden die Bohnensäcke in riesige Container umgeladen, die sich danach auf gewaltigen Frachtschiffen türmen. Neben Kaffee sind Erdöl und Platin die wichtigsten kolumbianischen Exportgüter, die ab Cartagena in Richtung der grossen Welt-häfen navigieren.

Qualitätsproben in Antwerpen

Die für Nescafé bestimmten Kaffeecon-tainer werden auf direktem Weg durch das Karibische Meer und den Atlantik bis nach Antwerpen navigiert. Die Überfahrt dau-ert drei bis vier Wochen. In der belgischen Hafenstadt stehen gigantische Zwischen-lager, wo die Bohnensäcke vor dem Wei-tertransport eine kurze Rast einlegen.

Nicht ohne Grund, denn Nescafé prüft hier akribisch deren Qualität. Degustations-muster werden von Antwerpen direkt in die eigene Kaffee-fabrik nach Orbe (VD) geschickt. «Erst wenn die Bohnenqualität von unseren Lebensmittelingenieuren ge-testet und für gut befunden wurde, kann der Kaffee in Antwerpen auf die Bahn verladen werden», erklärt Urs Wagenbach, Leiter Internationale Transporte Import/Export von Nestlé Schweiz.

↑
**Neben Kaffee sind Erdöl
 und Platin die wichtigsten
 Exportgüter Kolumbiens.**
 ↓

Nestlé betreibt vor Ort eine eigene Flotte von 25 Silo-Bahnwaggons mit Nescafé-Logo. Es handelt sich um alte Getreidewagen, die speziell für den Kaffeetransport umgebaut wurden. Jeder Waggon verfügt über drei Zellen mit einer La-dekapazität von maximal 22 Tonnen Kaffeebohnen. Diese werden von SBB Cargo im klassischen Einzelwagenladungs-verkehr bewegt.

Bohnen werden zu Pulver

Nestlé hat sich deutlich zu einer verstärk-ten Verlagerung des Güterverkehrs auf die Schiene bekannt. Im Rahmen seines Enga-gements für die Umwelt hat sich das Unternehmen zum Ziel gesetzt, von 2010 bis 2020 die CO₂-Emissionen seiner Pro-duktionsanlagen in der Schweiz zu halb-ieren. Auch beim Transport seiner Produkte und Rohmaterialien geht Nestlé voran. So fährt seit 2015 allabendlich ein Zug mit mindestens einem Nescafé-Waggon von Antwerpen direkt nach Basel. Von dort wird die Kaffee-fracht in Richtung des Rangierbahnhofs Denges (VD) umge-leitet, wo die Weichen zur Weiterfahrt bis zum Containerterminal in Chavornay (VD) gestellt werden. Dort übergibt SBB Cargo die Nescafé-Waggons an die lokale Transportfirma Travys. Sie koordiniert die Rangiermanöver für das letzte Bahn-teilstück bis zur Nescafé-Fabrik in Orbe.

Die rohen Kaffeebohnen haben auf ih-rer Weltreise jetzt rund 10 000 Kilometer zurückgelegt. «Mindestens sieben und maximal zwölf mit Grünkaffee gefüllte Waggons erreichen unsere Fabrik in Orbe wöchentlich, was einem Bohnengewicht von 500 bis zu 800 Tonnen entspricht, die wir hier zu konsumierbaren Kaffee-produkten verarbeiten», sagt Wagenbach.

Nun geht es für die Bohne ans Eingemachte. In den riesigen Röstöfen des Nescafé-Werks werden aus ihr bei rund 200 Grad Hitze bis zu 800 verschiedene Aromen zur vollen Entfaltung gebracht. Während des Röstverfahrens bleiben die Bohnen in ständiger Bewegung und wechseln ihre Farbe von Grün zu Dunkelbraun. Ihr Gewicht nimmt bei diesem Prozess um 15 bis 20 Prozent ab, während sich das Volumen vergrößert und sogar verdoppeln kann. Ebenfalls in Orbe werden die gerösteten Bohnen im nächsten Schritt zu Pulver gemahlen und schliesslich für den Verkauf in 50-, 100- und 200-Gramm-Gläser sowie Nachfüllbeutel abgepackt.

Bereit zur Weiterreise

Nun geht es wieder auf Achse, nicht selten sogar auf eine neuerliche Weltreise. Vom gesamten bei Nescafé Orbe verarbeiteten Grünkaffeevolumen gelangen über 95 Prozent in den Export, verlassen also die Schweiz wieder. «Wir verschicken unser Kaffeepulver fast in die ganze Welt, ganz

wichtige Absatzmärkte in Europa sind Schweden, Norwegen, Deutschland, Frankreich und der Mittlere Osten», erklärt Urs Wagenbach. Die restlichen fünf Prozent, die für den Endverkauf in der Schweiz bestimmt sind, gelangen in Shuttle-Bahnwagen mit einem Fassungsvermögen von 38 Paletten auf der Schiene ins zentrale Nestlé-Lager im aargauischen Spreitenbach.

«Ab Spreitenbach gelangt der Kaffee dann ausschliesslich über die Strasse bis ins Verkaufsregal», sagt Urs Wagenbach. Mit einem Markenwert von fast 15 Milliarden Schweizer Franken ist Nescafé die wertvollste Marke der Schweiz. Entsprechend wollen fast alle Detailhändler bedient werden. Zu einem der wichtigsten Kunden gehört die Coop-Gruppe. Mit Lastwagen werden die verschiedenen Nescafé-Sorten von Arabica über Robusta oder Exclusive-Blend-Produkte von Spreitenbach zuerst ins Coop-Verteilzentrum in Wangen bei Olten transportiert und von dort direkt weiter in die Verkaufsregale der diversen Filialen.

Ein bis zwei Monate sind vergangen, seit die grüne Kaffeebohne auf der «Eje Cafetero» gepflückt und mit Millionen Artgenossen in einem Jutesack gesammelt worden ist. Nach ihrer weiten Reise und mehrfachen Metamorphose verschwindet sie jetzt, aufgelöst im heissen Wasser, zum Start in den Tag im Gaumen eines Schweizer Kaffeetrinkers.

«A la bogadera» rufen in den Morgenstunden auch die hart arbeitenden Kaffeepflücker in Kolumbien. Es ist der spanische Ausdruck für «Frühstückspause». —



Ankunft im Zielland Schweiz: Qualitätskontrolle, Bahnverlad und Logistik in der Fabrik von Nestlé in Orbe.

