# Anne in Lateinamerika

15. März 2022

## Ich bin Anne

Hallo :-)

Ich bin Anne und komme aus Dieburg. Seit September bin ich in verschiedenen Projekten in verschiedenen Ländern Lateinamerikas unterwegs.

Hier möchte ich euch mal einen kleinen Einblick geben, von dem, was ich hier so erlebe.

## Kaffeeanbau in Kolumbien

Von ein paar Wochen habe ich an einer Kaffeetour teilgenommen. Es war super interessant und spannend, wir haben gesehen wie Kaffee wächst und erfahren, wie er geerntet und weiterverarbeitet wird.

Jetzt wollte ich nochmal ich Detail erzählen, wie vor allem die Kaffeeernte für die Leute vor Ort aussieht, während wir den Kaffee bei uns zu Hause meistens billig kaufen.

Wenn Kaffeesaison ist, wird meistens 2 Monate am Stück geerntet. Die Leute kommen morgens ab 6 und gehen abends bis 5, die meisten arbeiten 10 Std am Stück. Die Menschen dort werden bezahlt, je nachdem, wieviel sie geerntet haben, nicht nach Stundenlohn. Die meisten verdienen an einem Tag 15 €. Dann kommt dazu, dass die Kaffeesaison in der Regenzeit liegt. D.h. die Leute tragen Regenschutz, es ist trotzdem meistens warm, die Sonne scheint, d.h. warm, feucht, schwül. Das ist natürlich perfekt für Mosquitos. D.h. die Menschen dort brauchen, Sonnen-, Regen- und Mosquitoschutz. Dann sieht man auf dem Bild vielleicht, wie steil der Berg ist, auf dem die Kaffeepflanzen wachsen. Das kommt, weil der Großteil Kolumbiens einfach aus Hügeln und Bergen besteht.

Natürlich wächst Kaffee manchmal auch auf flachen Ebenen, aber das ist eher die Ausnahme. Ich bin dort den Berg ein Stück runter gelaufen, als der Boden trocken war, da musste man schon aufpassen, nicht hinzufallen. Wenn dann der Boden noch nass ist und super rutschig, erschwert dass die Arbeit nochmal zusätzlich. D.h. auch, wenn ein Arbeiter ausrutscht, fällt der ganze geerntete Kaffee auf den Boden und rollt den Hügel runter. Das wieder aufzusammeln würde zu lange dauern, also muss von vorne angefangen werden. Den geernteten Kaffee sammeln die Arbeiter in einem Korb, der um die Hüfte geschnallt ist, ich hatte so einen Korb an, als ich auf der Eco Farm 2 Tage Kaffee geerntet habe. Wenn der halb voll ist, ist der schon soo schwer und der Gurt tut weh um die Hüfte.

Das sind die Bedingungen, unter denen die Arbeiter vor Ort Kaffee pflücken, 10 Std am Tag für 15€. Und wir wollen unseren Kaffee in Europa billig kaufen. Mich hat das nochmal total geschockt und mir die Augen geöffnet und ich dachte, ich erzähl euch das wenigstens einfach nochmal. Also vielleicht denkt ihr ja beim nächsten Kaffeekauf über fairen Kaffee nach.

## Schokoladenherstellung

Letztens durften wir in der Küche von @catachocolate.cr lernen, wie man Schokolade herstellt.

Nach dem Ernten, Fermentieren und Trocknen, was schon 2-3 Wochen und jede Menge Arbeit benötigt, werden die Kakaobohnen geröstet und in einer Maschine geschreddert. Die Kakaonibs, die geschredderten Kakaobohnen, werden dann in eine weitere Maschine gegeben, um die Nibs von der Schale zu trennen. Die schweren Teile, die Kakaonibs, werden durch Luftdruck von den leichten Teilen, der Schale, getrennt und landen in verschiedenen Behältern. Aus der Schale wird später Tee gemacht. Dann wird aus den Kakaonibs in einer Maschine eine Paste gepresst und in einer anderen wird Kakaoöl von Kakaopulver getrennt, was als Trinkschokolade verkauft wird. Dann kommen, je nach Schokoladensorte, die verschiedenen Zutaten in eine Schüssel, wo die Schokolade für beste Qualität mindestens 48 Stunden cremig gerührt und gemahlen wird. Für 70 % Schokolade werden z.B. nur Kakaoöl, Kakaopaste und Zucker gemischt, für 55% kommt dann noch Milchpulver dazu.

Wenn die Schokolade dann in die Form gegossen wird, ist noch wichtig, dass sie die richtige Temperatur hat, damit sie sich gut aus der Form lösen lässt und schön knackig ist.