



Terrassenbauten mit Kaffeepflanzen im nepalesischen Gorkha-Distrikt. [Bilder zVg]

Der Geschmack von Himalaya

Doppleschwand: Nepalesischer Kaffee für einen guten Zweck

Der Doppleschwander Kaffee-Sommelier Willy Zemp produziert zusammen mit dem Verein «Sambhav Nepal (Schweiz)» den sogenannten Alaya-Kaffee. Warum dieser Kaffee besonders ist und was dahinter steckt, erzählt er im Gespräch mit dem EA.

Julia Schumacher

Der Verein «Sambhav Nepal (Schweiz)» unterstützt diverse Projekte im ländlichen Gorkha-Distrikt in Nepal. Dazu gehören der Wiederaufbau von Familienhäusern nach dem verheerenden Erdbeben 2015, die Beschaffung von Offroad-Ambulanzen oder die Ausbildung von Lehrpersonen. Das Geld wird durch den Verkauf von verschiedenen Produkten und Spendengeldern generiert und von Sambhav, der gleichnamigen Partnerstiftung in Nepal, dort eingesetzt, wo es benötigt wird.

Eines dieser Produkte, der Alaya-Kaffee, wird in Doppleschwand von Kaffee-Sommelier Willy Zemp hergestellt. «Melanie Kreuzer, die Gründerin und Präsidentin des Vereins, hatte die Idee, zusätzliches, eigenes Geld für die Bergbauern durch Kaffeeanbau zu erwirtschaften», erzählt Willy Zemp dem EA. Um sich noch mehr über die Kaffeeproduktion zu informieren, besuch-

te sie beim Kaffee-Sommelier einen Kurs. «Sie erzählte mir von ihrer Vision und suchte jemanden, der die nepalesischen Bohnen röstet», so Zemp.

Die Arbeit für ein Hilfsprojekt war für ihn nichts Neues. Während fünf Jahren hat er zusammen mit der Rösterei «Kaffa Wildkaffee» in Kriens ein Waldschutzprojekt in Äthiopien unterstützt. Seine Begeisterung für die Bergwelt und die Naturverbundenheit der lokalen Bauern überzeugten ihn vom Projekt Alaya.

Bis zu vier Tonnen Kaffeebohnen

2017 startete das Projekt «Alaya-Kaffee». Bei der ersten Bestellung seien 400 Kilogramm Bohnen aus Nepal importiert worden. Mittlerweile seien es drei bis vier Tonnen jährlich. Den nepalesischen Kaffee gebe es als sechs verschiedene Sorten, zwei davon werden von Willy Zemp produziert. «Ich röste zirka 2500 Kilogramm Himalaya-Bohnen für den Verein, welcher als Alaya-Kaffee verkauft wird, und zirka 600 Kilogramm röste ich für meinen eigenen Kaffee «Berg der Seelen».

Die Nachfrage nimmt gemäss Zemp jährlich zu. So hat der Kaffee-Sommelier erst kürzlich seine Rösterei ausgebaut. «Ich habe nun Kapazität, um 20 Tonnen Kaffee jährlich zu rösten.» Auch ein Ausbau des Sortiments von Alaya-Kaffee sei geplant. Dazu meint er: «Wir versuchen den Absatzmarkt der Kaffee-Bauern in Nepal zu steigern. «Sambhav» hat mit ihnen eine Abnahmegarantie vereinbart.» Die Menschen am Anfang der Kaffeepro-

duktionskette sind für Zemp sehr wichtig, denn für ihn sei es «das Schönste, mit Kaffeebauern auf einer Augenhöhe zu sprechen.»

Mehr als fair trade

Um dem gerecht zu werden, verfolgt er bei seiner Kaffee-Produktion eine sehr strenge Qualitätslinie. «Die Herstellung des Kaffees ist kompromisslos nachhaltig und die Bohnen von höchster Qualität», erklärt Zemp, der auch einer internationalen Degustationskommission angehört, im ersten Ton. Doch Qualität hat auch ihren Preis. Ein Kilogramm Grünbohnen, die der Kaffee-Sommelier als «Börse-kaffee» bezeichnet, koste im Durchschnitt drei Franken. Ein Kilogramm Qualitätsbohnen aus dem Himalaya dagegen 25 Franken. «An diesen Bohnen verdienen die Bauern rund 400 Prozent mehr als an quantitativ produzierten Kaffeebohnen», erklärt er.

Nicht nur der Preis, sondern auch der nepalesische Kaffee ist exklusiv. Denn Willy Zemp erzählt: «Nepal ist das jüngste Kaffeeland. Die Schweizer Entwicklungsorganisation Helvetas hat in den 80er-Jahren Terrassenbauten mit Kaffeepflanzen errichtet.» Er erklärt, dass durch die kräftigen und tiefgreifenden Wurzeln die Erosionsgefahr minimiert worden sei. Ausserdem biete die reichhaltige Himalaya-Erde einen guten Nährboden für die Pflanzen. Aufgrund seiner geringen Verfügbarkeit sei nepalesischer Kaffee jedoch nach wie vor eine Rarität.



Willy Zemp verarbeitet in Doppleschwand nepalesische Kaffeebohnen zu Alaya-Kaffee.



Geröstete Kaffeebohnen.