



ZWISCHEN DEN WELTEN

[EIN BADEN-BADENER IST JETZT KAFFEEFARMER IN UGANDA](#)

Stephan Katongole arbeitete in einer Mannheimer Unternehmensberatung, als ihn der Ruf Afrikas erreichte. Er sollte die Farm übernehmen, die sein Großvater Hermann 1955 gekauft hatte. Ohne zu zögern, stürzte er sich in das Abenteuer seines Lebens. Seit zweieinhalb Jahren ist er nun sein eigener Berater auf einer Kaffeeplantage.

„Mhmm, so ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte vermisste ich schon manchmal“, gesteht der waschechte Baden-Badener. Mit Matoke, dem ugandische Nationalgericht aus gedämpften grünen Kochbananen, konnte er sich bis heute nicht so recht anfreunden. Dann schon lieber Heuschrecken – gebraten und als Snack gegessen. „Die sind richtig lecker“, lacht der 36-Jährige. „Ich bin inzwischen, wie alle hier, ganz verrückt danach.“ Kaum vorstellbar, wenn man weiß, dass Stephan Katongole in Baden-Baden geboren und aufgewachsen ist. Nach dem Abitur auf der Klosterschule vom Heiligen Grab studierte er BWL in Heidelberg. „Aber ich bin eigentlich kein Büromensch.“ So überlegte er nicht lange, als sich ihm die Gelegenheit bot, die Familienfarm 200 Kilometer südlich der ugandischen Hauptstadt Kampala zu übernehmen. Ein Kulturschock? Ja. Ein Wagnis? Ja. Aber eines, das sich gelohnt hat. Heute ist die Natur sein Arbeitgeber. Und statt auf enge Bürowände blickt er auf sattgrüne Hügel und endlose Felder bis zum Horizont.



Papa Denis hatte nach dem Studium in Freiburg die Stelle als Heimleiter des Kinder- und Jugendheims in Baden-Baden Lichtental angeboten bekommen und blieb deshalb in Deutschland. Doch nach seiner Verabschiedung in den Ruhestand vor rund sieben Jahren zog es ihn wieder in die Heimat, und er weckte die katongolesche Farm aus ihrem Dornröschenschlaf, in den sie gefallen war. Stephan hatte ihn seitdem fast jedes Jahr besucht, aber nur Urlaub gemacht und Kaffee dort höchstens getrunken. Dabei bilden schon seit jeher die von seinem Großvater gepflanzten Kaffeesträucher die Seele der Plantage. Mit der Zeit faszinierte ihn diese edle Pflanze immer mehr. Er wälzte Fachbücher, informierte sich über Anbaumethoden und Sorten. Schließlich wagte er den Schritt und zog ganz in die Heimat seiner Ahnen, um sich mit Leib und Seele seiner neu entdeckten Leidenschaft zu widmen. Inzwischen hat er 40 Hektar mit Robusta-Kaffee bepflanzt. Diese Sorte ist nach Arabica-Kaffee mit etwa 30 Prozent der Weltkaffee-Ernte die zweitwichtigste. Ihren Namen trägt sie zu Recht, weil sie weniger empfindlich ist gegen Krankheiten, Hitze und hohe Feuchtigkeit und mehr sowie schneller reifende Früchte trägt. Allgemein werden die Arabicabohnen geschmacklich höher eingeschätzt als die Robustas. Doch es gibt ebenso exzellente Robustabohnen, die in einer eigenen Liga spielen. Wie die von „coffeeyouknow“ zum Beispiel. „Wir haben noch reichlich Freiflächen, sodass ich nach und nach weitere Setzlinge pflanzen kann“, erklärt der junge Farmer. Bei ihm wachsen die Pflanzen im traditionellen, sogenannten Schattenanbau zwischen den Bäumen des natürlichen Regenwaldes. Durch diese nachhaltige Methode werden die Kaffeesträucher vor starkem Wind und übermäßiger Sonne geschützt, der Boden bleibt fruchtbarer und bildet einen natürlichen Schutz vor Schädlingen. Anfangs standen ihm regelmäßig zwei „Großmeister“ des Fachs zur Seite, die ihm bis heute wertvolle Tipps geben. „Doch letztendlich muss jeder seine eigene Philosophie und seinen eigenen Weg finden. Mit meinem Ergebnis nach zweieinhalb Jahren kann ich sehr gut leben“, strahlt er stolz. Ihm kommt es vor allem darauf an, bei Nachhaltigkeit und Fairness Maßstäbe zu setzen. „Da wir primär auf persönliche Empfehlungen vertrauen, wachsen wir auch in einem gesunden Tempo“, so Stephan. „Wir können es uns nicht leisten, auch nur einen einzigen Kunden zu enttäuschen, und das motiviert.“



War die Umstellung vom Büro- zum Farmerjob schwierig für ihn? „Naja, es ist natürlich schon was anderes, morgens um halb sieben schmutzige Jeans und Gummistiefel anzuziehen, statt geschneigelt und gestriegelt im Anzug und geputzten Schuhen dazustehen. Aber ich würde es nicht mehr missen wollen.“ Jetzt steht er in aller Herrgottsfrühe auf und schaut sich bei einem Kaffee auf der Veranda den Sonnenaufgang an. Gegen sieben Uhr trudeln dann je nach Arbeit 20 bis 40 Helfer aus den benachbarten Dörfern ein. Mit ihnen bespricht er, was zu tun ist, und dann geht's ab in die Felder. Anfangs haperte es noch mit der Landessprache „Luganda“. Da mussten noch Hände und Füße zur Verständigung erhalten, weil keiner der Arbeiter Englisch, geschweige denn, Deutsch spricht. Doch inzwischen klappt es zum Glück ganz gut. Um 11 Uhr gehen die meisten von ihnen für ein paar Stunden wieder nach Hause, um ihre eigenen Felder zu bestellen. Gegen Nachmittag sind sie wieder da und arbeiten zusammen mit Stephan bis zum Sonnenuntergang. „Der ist so traumhaft, dass ich ihn mir eigentlich nie entgehen lasse.“ Wie sein Tag startet, so endet er auch – auf der Veranda. Diesmal mit einem Feierabendbierchen.



Freizeit? Kennt er kaum. Zum Entspannen geht er höchstens mal ein paar Tage auf Safari in den Queen Elizabeth National Park. Dort sieht er dann aus nächster Nähe Elefanten, Büffel, Löwen, Leoparden, Flusspferde und Nashörner. Auch die Berggorillas im nahegelegenen Nationalpark Virunga hat er schon besucht. „Es ist unglaublich, wie wenig auf einmal drei Meter sind, wenn so ein Silberrücken an Dir vorbeizieht“, schwärmt Stephan. Vermisst er denn Baden-Baden überhaupt nicht? „Doch schon, immerhin ist es ja meine Heimatstadt, und meine Mutter sowie viele meiner Freunde leben dort. Ich freue mich auch schon darauf, alle wiederzusehen. Leider weiß ich aber noch nicht, wann das sein wird.“



Jetzt muss er sich erstmal um seine Plantage und die Vermarktung des Kaffees kümmern. Die läuft ausschließlich per Direktbestellung übers Internet (www.coffeeyouknow.de). Das Besondere: Stephans Kunden, bisher aus Deutschland und der Schweiz, können nur während der Ernte-Saison bestellen. Danach wird das Bestellfenster geschlossen. So weiß Stephan kurz vor Ende der Ernte, wie viele Kilo Rohkaffee zu Florian Steiner nach Heidelberg geschickt werden müssen. Dieser, übrigens deutscher Röstmeister 2009, röstet ihn besonders schonend nach traditionellem Verfahren und kümmert sich um den Direktversand. Anschließend heißt es wieder warten bis zur nächsten Ernte, die in diesem Jahr voraussichtlich Ende Oktober beginnt. Auf seiner Homepage und Facebook-Seite sowie auf seinem Blog wird Stephan es rechtzeitig ankündigen. „Wir sind gerade dabei, auch andere interessante Vertriebskanäle zu testen, und zu schauen, was zur Strategie passt. Vielleicht gibt es schon Neuerungen ab der kommenden Saison.“ Man darf gespannt sein...



Text: Veruschka Rechel für www.ilovebadenbaden.de

Fotos: Stephan Katongole