

# Saurer / Berna / Steyr in Kaffee-Plantagen [2. Teil]

Autor(en): **Wespe, Josef**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gazette / Oldtimer Club Saurer**

Band (Jahr): - **(2001)**

Heft 41

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1037669>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Saurer / Berna / Steyr in Kaffee-Plantagen II

Geschätzte Leser, in der letzten Gazette vom September erschien der erste Teil der Aufzeichnungen von Josef Wespes Reise nach Lateinamerika. Sicher konnten Sie es kaum erwarten, mehr über die abenteuerlichen Verhältnisse vor Ort zu erfahren. Wir wollen Sie deshalb nicht länger auf die Folter spannen - hier folgt der zweite Teil:

Am anderen Morgen gab es Schule. Die Einheimischen hatten noch nie solche Gefährte gesehen. Für diese Leute war es wie in einem Film. In dieser Finca gibt es nichts - keinen Fernseher, nachts wird geschlafen oder Kindli gemacht. Analphabeten gibt es ca. 40 %. Die Besitzerin hat eine Schule eingerichtet und sehr viele soziale Einrichtungen ins Leben gerufen. Sie disponiert über ihren Ingenieur und die Vorarbeiter über 1'200 Leute in der Saison. Trotz der vielen Arbeit hat sie mir persönlich das Essen im Hause serviert und sich um mein Wohl gesorgt. An einem Abend kam ein kleiner Junge, ca. 10-jährig, welcher von seinen Eltern verstossen worden war, weinend zu ihr. Die gute Frau richtete ihm ein Bett zum Schlafen und sprach anschliessend mit dem Vater. Der Junge ist jetzt wieder bei seinen Eltern. Die Frau hat ein sehr gutes Herz, trotz der vielen Arbeit. Ihr Mann wurde vor ca. 15 Jahren mit einem Amerikaner zusammen in SAN PEDRO SULA erschossen, während des Guerilla-Krieges. Ich habe auf jeden Fall sehr grossen Respekt und Achtung vor dieser Chefin. Leider reicht die Schule nicht für alle in den Kaffeebergen, auch aus Distanzgründen nicht. Wenn man die Leute arbeiten sieht, überdenkt man wieder unseren Wohlstand und unsere Überorganisation in der Schweiz. Man sieht, dass es einfacher auch geht.

An der Information und den praktischen Instruktionen nahmen der Ingenieur, der Mechaniker und die Fahrer teil. Zuerst Theorie, dann Praxis. Auch Fahrten in die Berge (bessere Fusswege) wurden gemacht.

Saurer 2DM mit Infanterieanhänger, Steyr solo. Hier hat sich gezeigt, dass meine Beratung genützt hat. Das Fahren auf den sehr schlechten Strassen, Wegen und Pfaden ist sehr schwierig, da diese unwegsam sind.

Wir transportierten mit den Fahrzeugen in den Fincas:

- Personal
- Dünger
- Kaffee

- Lebensmittel
- etc.



*Probefahrt Kaffee Finca Honduras*

Die Fahrzeuge werden jetzt auch eingesetzt für den eigenen Strassenbau. Blasto = Kies/Schotter wird aus den Flüssen geholt.

Wichtig für diese Arbeiten ist:

- Ein guter Wendekreis und guter Einschlag
- Eine Breite von 2,3 m

■ Kaffee Frucht	100 %
■ Pulpa (Rohhaut)	42 %
■ Mucilado (Honig)	16 %
■ Agua (Wasser)	20 %
■ Cascarilla feine Haut	4 %
■ Café Oro	18 %

d.h. die eigentliche Kaffeebohne wiegt nur 18 % der Kaffee Frucht. Somit erkennt Ihr das logistische Problem. Vorher wurde von Hand, mit Pferd oder Traktor transportiert. Jetzt sind wir schon beim LKW.

- Adhäsion.

Es kann auch hier nur in der Untersetzung 1. bis 4. Gang gefahren werden, teilweise braucht es die Längssperre und, wenn es gar nicht mehr geht, auch noch die Quersperre. Wir haben die ersten Kaffeetransporte ab Berg bis auf ca. 1'880 m/ü. M. abgeholt und in das Beneficio geführt. Ein Beneficio ist das Gebäude, wo der Kaffee verarbeitet wird. Dem Rohkaffee wird in verschiedenen Prozessen die Haut (Pulpa) abgenommen, nachher noch der Mucilago, der wie Honig ist.



Das Beneficio reinigt die Rohkaffeefrucht bis zum Kaffee Oro. Aller Strom wird in der Finca Cisne mit Generatoren, 2 Detroit Motoren zu je 500 PS, produziert.



*Kaffeetransport 60 kg*

In der Erntezeit arbeiten ca. 100 Festangestellte und dazu noch ca. 1'100 Teilzeitangestellte, die zu Fuss, per LKW oder Bus von Guatemala, Belize und Mexico für die Ernte angereist kommen. Die Leute oder Familien wohnen irgendwo in Hütten, draussen oder in anderen Dörfern. Die Kinder helfen den Eltern mit beim Füllen der Kaffeesäcke. Der Vater trägt dann die Säcke in mühsamen Märschen zu den Sammelstellen. Pro Sack und Tag gibt es rund 3 US\$. Das ist viel für diese Leute. Nach der Erntezeit (ca. November bis Februar) suchen sich diese irgendwo anders Arbeit.

*Anmerkung der Redaktion: Weitere interessante Informationen zum Thema Kaffee siehe Infobox am Ende dieses Artikels.*

Am Sonntag konnte ich mit dem Inhaber der Finca in Guatemala und Direktor der Export Café SA Guatemala mit seinem Landrover nach Guatemala City fahren, was ca. 6-7 Stunden inkl. Grenzabfertigung dauerte.

Auf der Fahrt in die Hauptstadt erlebte ich das erste starke Erdbeben in einem Saurer. Ich stand an einer Kreuzung und sah, wie die alten amerikanischen

Schulbusse schwankten. Auch mein stark gefederter Saurer machte diese Bewegungen mit.

Beim Büro des Inhabers René Kanne hielten wir an, um Geld abzuholen für Mais. Wir füllten die Fahrzeuge mit Maissäcken. Dann, um 16.00 Uhr, ging es los. Mein Fahrer fuhr mit dem geladenen 4CM; ich mit dem D 230 N, geladen mit Mais im Inf.Anhänger. Auf der Bergfahrt nahm ich den Fotoapparat zur Hand und fotografierte, als der 4CM voll beladen einen Bus überholte. Die Fahrt ging über Berg und Tal. Als uns ein alter Greyhound Bus überholte, lachte ich, weil am Berg der 4CM diesem wieder am Hintern klebte.

Es wurde Nacht. Wir fuhren durch mit einem Halt. Ausserdem wurden wir von der Polizei aufgehalten. Die legen in die Mitte der Fahrbahn ein Feuer, so muss man anhalten, sonst könnte es knallen. Wenn die Papiere in Ordnung sind und vor allem alle Lichter brennen darf man weiterfahren. Am besten ist, immer ein Sackgeld für die Polizei bereitzuhalten.

Was hier alles als Einäuger oder gar ohne Licht herumfährt ist unglaublich! Vor allem muss man nachts aufpassen auf

- Fahrzeuge ohne Licht
- Velofahrer
- Töfffahrer
- Kühe
- Pferde
- Fussgänger.

Es sind schon Strapazen. Vor allem volle Konzentration ist erforderlich.



*Kurs Saurer 230N 4x4*

Um ca. 23.00 Uhr verliessen wir die geteerte Strasse und fuhren in starker Berg- und Talfahrt mit Schräglagen durch Bäche und Flüsse im 2. - 4. Gelandegang. Ein grosses Abenteuer! Kurz zuvor auf der geteerten Strasse hatte uns der Polizei-Jeep

überholt, jedoch ohne anzuhalten. Meistens wollen die Holz oder Geld.



*Einsatz UCM Kaffeepflanzung Guatemala*

Um 01.00 Uhr nachts kamen wir in der Finca in den Bergen an, todmüde! Die Nacht war unruhig. Der Chauffeur schnarchte. Bei meiner Liege bekam ich morgens um 03.00 Uhr „Alarm“. Ein Huhn mit seinen Jungen hatte es sich neben meinem Bett bequem gemacht. Um 04.00 Uhr begannen die Frauen in der Küche mit der Zubereitung der Tortillas, was mit Händeklatschen geschieht. Schlafen unmöglich!

Um 06.00 Uhr begann die Schule für die Fahrer, Mechaniker und Ingenieure (es gibt keine Berufslehre für Mechaniker, es wird nur gelernt und übermittelt). Der Saurer 5DM 4x4 war schon im Einsatz. Gelehrt wurde Theorie, Service-Info und praktische Wartung. Als Theorie und für die Praxis war man mit dem Fahrzeug unterwegs, anschliessend folgten Seilwinden-Übungen. Eine Fahrschule in schwierigem Gelände! Es kann meistens nur in der Unter-



*5 DM, Guatemala*

setzung und auch mit Längssperre gefahren werden, die Strassen sind schlecht und steil. Am Abend wurde ich per Jeep zur honduranischen Grenze gebracht und dort vom Chauffeur aus Honduras ebenfalls mit Jeep abgeholt und nachts via Copán Ruínas zur Finca gefahren.

Es wurde ein zweiter Kurs mit Theorie und Praxis durchgeführt. Das war sehr wichtig, weil die Fahrer

noch nie einen LKW gefahren hatten, sondern nur Traktoren. Als ich vom Mittagstisch kam, hatte der eine Fahrer den 2DM bereits geschmiert und der andere am Steyr den Luftfilter gereinigt. Ich war im Grossen und Ganzen sehr zufrieden mit der Lernbegeisterung der Fahrer. Ich werde beim nächsten Besuch in einem halben Jahr sehen, was es genützt hat.

Wichtig bei diesen Verhältnissen ist, wöchentlich die Fahrzeuge zu schmieren und die Luftfilter zu reinigen. Dann kommen erst die anderen Arbeiten.

Nach dem zweiten Tag fuhr man mich wieder zurück bis an die Grenze. Dort wurde ich erneut abgeholt und nach Guatemala City gebracht.

Mein Freund, welcher bei Export Café Guatemala Direktor ist, verschifft pro Jahr ca. 3'000 Container Kaffeebohnen, das sind ca. 8 Stk. pro Tag. Ab dem Beneficio zum Hafen wird immer im Convoy zu mindestens 5-6 Sattelschleppern gefahren. In jedem Fahrzeug sitzt ein Polizist mit geladener Waffe. Bei Einzeltransporten werden die Sattelschlepper des öfteren entführt und der Kaffee abgeladen. Diebstahl ist ein grosses Problem in diesen Ländern.

Ein Polizist verdient ca. 150 - 200 US\$ im Monat. Andere Berufe, wenn es denn eine Berufslehre gäbe, sind ähnlich schlecht bezahlt. Die Lebenshaltungskosten aber in den Städten sind hoch. Eine Blechhütte zu mieten kostet 100 - 120 US\$. Deshalb kann man verstehen, warum „andere“ Verdienstmöglichkeiten gesucht oder ausgeführt werden.

Ich war in der Zeit vom 27.12.2000 bis 08.02.2001 unterwegs, je zwei Mal in:

- Costa Rica
- Honduras
- Guatemala.

Die Ersatzteilversorgung ist über Altstätten gesichert. Die Fahrer können mich bei Problemen auf mein Natel anrufen, 24 Stunden, falls die telefonische Verbindung in einem Dorf hergestellt werden kann, was allerdings oft nicht funktioniert.

Es ist noch nicht der letzte Saurer nach Lateinamerika geliefert worden!

Für weitere Info stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. (NFZ Handels AG, Industrie, Baffles 2, 9450 Altstätten)

Josef Wespe

P.S. Die Fahrer nennen mich immer Don José, auch wenn ich im Overall bin.

# Wissenswertes über Kaffee

Kaffee wird in folgenden Zonen angebaut:

- Zentralamerika und Karibik  
Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panama, Mexiko, Kuba, Haiti, Rep. Dominicana
- Südamerika  
Brasilien, Bolivien, Ecuador, Peru, Kolumbien, Venezuela
- Afrika  
Angola, Aethiopien, Elfenbeinküste, Ghana, Guinea, Kamerun, Kenia, Madagaskar, Nigeria, Tansania, Togo, Uganda, Zaire, Zimbabwe, Ruanda
- Asien  
China, Indien, Indonesien, Laos, Neuguinea, Philippinen, Thailand, Vietnam

Total Welt-Produktion:	110'000'000	Sack à 60 Kilos
Export	80'000'000	
Lokalkonsum	20'000'000	
Überproduktion	10'000'000	Sack à 60 Kilos

Grundsätzlich werden 2 Kaffeearten angepflanzt: robusta und arabica. Robusta ist, wie der Name schon sagt, robust und geschmacklich hart, wird für Espresso, billige Mischungen und löslichen Kaffee gebraucht. Arabica gibt Körper und Geschmack. Von beiden Arten gibt es gewaschene und ungewaschene Kaffees. Die besten sind die gewaschenen arabica, sie werden in Zentralamerika, Kolumbien und Ostafrika produziert.

Pro Kopf-Verbrauch in einzelnen Ländern:

■ Finnland:	13 kg	■ USA:	4 kg
■ CH und D:	8 kg	■ England:	2 kg

Kaffee ist Haupt-Devisenbringer für Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua etc. und auch der wichtigste Arbeitsbeschaffer.

Die Kaffeepreise sind seit letztem Jahr unter Druck und haben ca. 55 % des Wertes verloren. Alle Länder produzieren heute tief unter den Kosten mit den negativen Auswirkungen für diese Länder und natürlich auch für die Angestellten auf den Plantagen, wo viele Arbeiten wegen der tiefen Preise nicht mehr durchgeführt werden können und damit zu Arbeitslosen führen.

Der Kaffee wird an der Börse in New York gehandelt. Der Preis liegt sehr tief bei 63 US\$ pro 46 kg.

Die Produktion setzt sich in Centro America etwa wie folgt zusammen:

■ Variable Kosten inkl. Pflanzen, deren Bearbeitung, Düngung, Pflücken	US\$ 50
■ Fixe Kosten	US\$ 23
■ Total Produktionskosten	US\$ 73
■ Verkaufs-, Export-, Transportkosten	US\$ 18.50

Um leben zu können, müssen die Exporteure rund 92 US\$ pro 46 kg Sack erhalten.

Masse Gewichte-Bezeichnungen variieren je nach Land:

Costa Rica                      1 Fanega Fruchtkaffee = 254 kg oder 552.17 lbs libras  
   1 Quintal = 46 kg

In Guatemala od. Honduras    wird mit spanischem Zentner gerechnet = 46 kg

Brasilien                            1 Sack = 60 kg

Für Zentral- und Südamerika ist nur ein Mass gleich: Der Export-Sack wiegt 69 kg.

Der Exporteur verkauft meist an seinen Abnehmer (Röster) 1 Los = 250 Sack = 20 - 21 t. Man muss unheimlich aufpassen, weil die Kaffeeler in den verschiedenen Ländern mit verschiedenen Ausdrücken und Gewichten arbeiten.

90 % wird mittels Plastikeinsätzen in 20" Container verladen.