

Better Beans – Bessere Bohne

„Better Beans“ oder auch auf deutsch übersetzt „Bessere Bohne“ steht in Verbindung mit nachhaltigem Kaffee oder auch für Alternativen von Kaffee.

Projektanbieterin Hanna Drömann hat sich einer einzigartigen Herausforderung gestellt – Wege zu finden, um den Kaffeekonsum für Mensch und Umwelt nachhaltiger zu gestalten. Ihr Projekt „Better Beans – Bessere Bohne“ enthält die Erforschung der Welt des Kaffees und einen Besuch in einer lokalen Kaffeerösterei „Onoma“, um herauszufinden, wie Kaffee zu fairen Preisen gekauft und geröstet wird. An den nächsten Tagen beschäftigen sie sich damit, was es für nachhaltigere Alternativen zu Kaffee gibt und testen diese. In diesem Artikel werden wir gemeinsam ihren Trip und ihre bisherige Entdeckung genauer betrachten.

Wir haben mit Hanna Drömann (E-n) , Nieke Frercks (9e), Nele Seidel (9e) , Till Jessen (8b) und noch mit ein paar anderen Teilnehmerinnen zusammengesetzt und allgemein über dieses Thema gesprochen.

Die Schüler und Schülerinnen haben dieses Projekt gewählt, da die Projektgruppe Kaffeeliebhaber sind und wissen wollten, was alles hinter dem Kaffeeanbau steckt.

Dabei haben wir uns gefragt, warum man überhaupt nachhaltigen Kaffee trinken sollte und wofür das gut ist. Allgemein ist die Produktion des Kaffees nicht wirklich nachhaltig.

Beispielsweise der Anbau, in Hinblick auf Transport, der Wasserverbrauch, die Arbeitsbedingungen, da sie viel zu wenig Geld bekommen, teilweise auch Kinderarbeit. Damit dies nicht passiert, suchen sie Alternativen.

Wie bereits erwähnt, suchen sie **nachhaltigere** Alternativen für Kaffee und sind dabei zielsicher.

In der Zeit haben sie die Kaffeerösterei „Onoma“ besucht und verschiedene Kaffeearten ausprobiert. Ebenso haben sie weitere Kaffeearten aus dem Dm und aus dem Reformhaus ausprobiert. Diese wurden in Deutschland produziert.



Kaffeerösterei „Onoma“ Flensburg:

Onoma Kaffee ist die erste Rösterei in Flensburg, die ausschließlich Spezialitätenkaffee anbietet. Sie legen viel Wert auf Nachhaltigkeit, indem Sie diese zu einer der Hauptaspekte ihrer Firmenphilosophie machen. Das ist auch das Thema unserer Projektwoche.

Das Café „Onoma“ Kaffee röstet elektrisch. Dies führt dazu, dass das Rösten nicht so lange dauert und es damit umwelttechnisch viel besser ist. Ebenfalls machen Sie Direct-Trade, das heißt, dass Sie den Kaffee direkt von den Bauern abkaufen. Wie es bereits auf ihrer Internetseite beschrieben wurde, ist dies ein saisonales Produkt. Darauf versuchen sie bei der Auswahl ihrer Bohnen für die unterschiedlichen Geschmacksprofile zu achten - mehr dazu zu lesen ist auf der Internetseite des Cafés.



Was für uns sehr beeindruckend ist, ist dass sie ihre Kaffeesorten nach Flensburger Straßennamen benannt haben. Beispielsweise haben sie einen Kaffee, der recht exotisch, fruchtig und sauer schmeckt, „Neustadt“ genannt, da dort auch immer viel los ist. Dadurch wollten sie eine Verbindung zu Flensburg schaffen.



Um einem nachhaltigeren Alltag einen Schritt näher zu kommen, beginnen Sie ihren Tag doch mit einem dieser Besonderen Kaffees.

Sila & Veronica (9e)