

Er revanchiert sich auf nachhaltige Weise

Kaffee Ein Gästehaus für einen Ausflug in die Welt des Kaffees und finanzielle Unterstützung für eine lokale Bauernfamilie: Der Bieler Yanick Iseli will seinen Traum inmitten einer Kaffeeplantage in Nicaragua realisieren.

Eva Hirschi

Behutsam füllt Yanick Iseli die grünen Kaffeebohnen aus Nicaragua in den Trichter der kleinen Röstmaschine. Von dort gelangen sie in eine sich drehende Trommel, die von unten mit Gas erhitzt wird. 15 Minuten werden die Bohnen darin bei 220 Grad geröstet. In Gedanken steht der Bieler Yanick Iseli aber nicht in der Rösterei Cafés du monde in Courchaipoix im Kanton Jura, sondern mitten in einer Kaffeeplantage in Nicaragua. Nicht in irgendeiner: In Aranjuez, einer kleinen Gemeinde im Norden des Landes, die zum Naturschutzgebiet Cerro Arenal gehört. Diese Gegend in der Kaffeeregion Nicaraguas hat Iseli bereits dreimal besucht (das BT berichtete) und sich dabei nicht nur in den Kaffee, sondern auch in Land und Leute verliebt.

Kaffeeerlebnis in den Ferien

Durch ein lautes Knacken wird Iseli aus den Gedanken gerissen, es klingt fast wie platzende Maiskörner, und tatsächlich erinnert der Geruch des gerösteten Kaffees zuerst einmal an Popcorn. «Würde man eine helle Röstung wollen, wie sie zurzeit in Skandinavien im Trend liegt, müsste man die Kaffeebohnen jetzt aus dem Feuer nehmen», erklärt Iseli.

In der Schweiz wird aber eher eine mittlere oder gar dunkle Röstung bevorzugt, und so lässt der 34-Jährige die Bohnen bis zum zweiten Knacken in der Hitze. Auf einem Messgerät kontrolliert er die Temperatur. Woher die Kaffeebohnen kommen, weiss Iseli genau, schliesslich stand er mit der Bauernfamilie Mairena selber im Feld und pflückte die roten Beeren von den Kaffeestauden.

Die Familie freute sich

Iseli liess sich von der Familie den ganzen Prozess der Produktion zeigen. «Ich wollte nicht nur Kaffee rösten, sondern auch wissen, wie die ganze Arbeit vorher aussieht», sagt Iseli. Die Familie erfreute sich an seiner Neugier. In dieses Gebiet gelangen selten Touristen, die meisten verweilen in den grösseren Ortschaften Matagalpa oder Jinotega. Iseli hingegen gefiel dieses etwas abgelegene Dorf inmitten des Waldes und bald fühlte er sich fast wie ein Teil der Familie.



Drei Generationen unter einem Dach: Bauernfamilie Mairena, die Yanick Iseli unterstützen will. zvg/Yanick Iseli

«Schweizer Touristen können lernen, wie der Kaffee in ihre Tasse kommt.»

Yanick Iseli

Doch das Leben als Kaffeebauer in Nicaragua ist nicht einfach, die Familie Mairena kann gerade einmal kostendeckend arbeiten; Geld für Investitionen ist keines da. In diesem Wissen wollte sich Iseli für die Gastfreundschaft der Familie revanchieren, allerdings möglichst auf nachhaltige Weise.

So kam er auf die Idee, ein baufälliges Haus, das auf dem Land der Familie steht, zu renovieren, um es künftig an Reisende zu vermieten. «So können Schweizer Touristen, die in Nicaragua Ferien machen, auch ein paar Tage in der Kaffeeregion verbringen und lernen, wie der Kaffee in ihre Tasse kommt», erklärt Iseli. Gleichzeitig soll das eingenommene Geld aus der Vermietung der Familie für Investitionen in die Infrastruktur der Kaffeeproduktion sowie in das Studium der zwei jungen Söhne dienen.

6000 Franken gesucht

Doch die Renovation ist – für nicaraguanische Verhältnisse – teuer. Rund 6000 Schweizer

Franken kostet die Reparatur des löchrigen Daches, das Installieren eines Badezimmers und einer Küche, das Einlegen eines Holzbodens sowie der Kauf von ein paar Möbeln für die Einrichtung. Auch Elektrizität sowie fliessendes Wasser soll es im Haus geben.

Deshalb hat Iseli ein Crowdfunding-Projekt gestartet, bei dem Interessierte das Projekt mit einem frei wählbaren Betrag unterstützen können. Wie bei Crowdfunding-Projekten üblich, erhält man ein Dankesgeschenk für die Spende, etwa eine Postkarte aus Nicaragua oder einen Gutschein für gratis Übernachtungen im Gästehaus.

Auf der Facebook-Seite des Projektes Una casita en Nicaragua wird man die laufenden Fortschritte der Renovation mitverfolgen können, aber auch Bilder der Umgebung sehen – schliesslich liegt das Haus inmitten eines malerischen Nationalparks, umgeben von Orangenbäumen, Bananenstauden und einem kleinen Bach. Für das Ende des Projekts plant Iseli eine Fotoausstellung

mit Bildern von Land und Leute der Region, damit auch diejenigen, die keine Reise nach Nicaragua unternehmen, einen Eindruck des Lebens vor Ort erhalten.

Bereits jetzt publiziert Iseli immer mal wieder Neuigkeiten aus Aranjuez – die Informationen erhält er von der Familie, mit der er über Facebook regelmässig in Kontakt steht.

Noch sechs Tage

Inzwischen sind die nicaraguanischen Bohnen im «Cafés du monde» fertig geröstet und gekühlt. Frischer Kaffeeduft liegt in der Luft. Nach dem Abfüllen in die Beutel schaut Iseli nach dem Stand seines Crowdfunding-Projektes: Es braucht noch ein paar Unterstützer, bis der Traum des Hauses in Erfüllung geht.

Noch sechs Tage hat Yanick Iseli Zeit, das Geld zusammenzubringen. Die Bauernfamilie in Nicaragua fiebert gespannt mit.

Link: <https://wemakeit.com/projects/a-house-in-nicaragua>

Nachrichten

Biel Leistungsverträge für Sozialinstitutionen

Der Bieler Gemeinderat hat beschlossen, die vom Kanton subventionierten Leistungsverträge mit den Institutionen Heilsarmee Passantenheim Biel, Not- und Schlafstelle Sleep-In, Gassenküche/Vagos und Casanostra für die Jahre 2018 bis 2021 zu verlängern. Die gesamten Kosten für die vorliegenden Leistungsverträge werden im Rahmen einer mehrjährigen Ermächtigungsvorgang der Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern dem Lastenverteiler zugeführt. mt

Biel Sanierung des Daches der Kita Zukunft

Der Gemeinderat von Biel hat einen Verpflichtungskredit von 170 000 Franken für die Sanierung des Daches der Kita Zukunft bewilligt. Die bestehende Solaranlage wird weiterhin genutzt und bleibt unverändert auf dem Dach. Die Sanierung erfolgt während der Sommerferien, in denen die Kita zwei Wochen geschlossen ist. mt

Biel Feiertage: Kompetenz bei den Gemeinden

Der Bieler Gemeinderat hat im Rahmen der Vernehmlassung zur Teilrevision des kantonalen Gesetzes über die öffentlichen Feiertage seine Stellungnahme verabschiedet. Er begrüsst die vom Kanton vorgelegte Gesetzesrevision. Es erweist sich seiner Meinung nach als sinnvoll, die Kompetenz zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen für Veranstaltungen an hohen Feiertagen an die Gemeinden zu delegieren. mt

Schwadernau Neue Elektrozähler werden installiert

Die Gemeindeversammlung von Schwadernau hatte letzten Dezember einen Kredit von 95 000 Franken für die Umrüstung auf die neuen Elektrozähler Smartmeter zugestimmt. In einem ersten Schritt wird nun eine Trafostation mit dem erforderlichen Datenkonzentratoren ausgerüstet. Die ersten Umstellungen auf die Smartmeter erfolgt bei Gebäuden mit einer Photovoltaikanlage. Die weitere Umstellung erfolgt in verschiedenen Etappen. mt

«Jenseitige» Biere aus der eigenen Garage

Jens Der Jenser Martin Otz braut daheim sein eigenes Bier. Vor Kurzem hat er einen Verein gegründet. Und bald sollen seine eigenwilligen Kreationen zu kaufen sein.

«Unser Verein zählt nach seiner Gründung im November letzten Jahres 20 Vollmitglieder und 15 Gönner», sagt Martin Otz und strahlt. Der ausgebildete Hydrogeologe aus Jens beschäftigt sich schon lange mit der Kunst des Bierbrauens. Zurück von einem langen USA-Aufenthalt, liess er sich zusammen mit seiner Frau 2015 in Jens nieder. Mit Gleichgesinnten braut er in unregelmässigen Abständen eigenes Bier. Die Rezepturen dazu tüftelt er selber aus.

Es mache enormen Spass, mit verschiedenem Quellwasser, diversen Hopfensorten und Malz zu experimentieren, so Otz. Mittlerweile hat er über 50 verschiedenen Rezepten selber kreiert und das Bier danach gebraut. «Nach einigen Rezepten würde ich nicht nochmals brauen, andere leicht abändern und wieder andere gibt es bereits im dritten Sud», erklärt Otz.

Für seine eigenwilligen Kreationen erfindet er auch eigenwillige Namen wie «7 Deadly Sins – Envy» oder «NewZea Pale Ale». Wasser besorgt sich Otz entweder von der Seeländischen Wasserversorgung oder vermehrt auch von privaten Quellenbesitzern. Hopfen und Malz aus den verschiedensten Gegenden der Welt liefern spezialisierte Händler. Braugerste dürfte ab 2019 auch in Jens angebaut werden.

So eigenwillig die Namen und Rezepte, so eigenwillig ist auch der Name des Biervereins und der vorwiegend obergärigen Biere: Jens+itzer. Jenseitiger oder eben

«jenseits» bedeutet im Englischen «Afterlife» und ist das Paradies der Römer. Die alte Römerstrasse durch Jens ist als weisser Balken im Jenser Wappen enthal-



Alles Handarbeit: Martin Otz neben seinem 40 Liter fassenden Sudtank in der Garage. hwh

ten. Auf der Suche zur Kreation einer entsprechenden Bieretikette traf Otz die Emmentaler Scherenschnittkünstlerin Esther Gerber. Diese kreierte das Etikett und integrierte die Erosrose aus dem Jenser Gemeindewappen in einen Blütenbaum. Das weisse Schweizer Kreuz zwischen Jens und itzer wurde bewusst in den Namen integriert, da Otz' Nano-brauerei jetzt schon hauptsächlich aus Schweizer Zutaten Bier herstellt. Ein grosser Anteil der Energie stammt von Otz' Hausdach. Seit Mitte Februar ist der Bierverein Jens+itzer auch als Brauerei Nummer 1166 im Register der steuerpflichtigen Brauereien eingetragen.

«Bierbrauen in so kleinen Mengen ist reine Handarbeit; und so soll es auch bleiben», sagt Otz. An einem Samstag machte er einen Sud mit zweimal 40 Litern, wofür

er und seine Kollegen gut und gerne sechs Stunden Arbeit einsetzten.

Nach dem Abkühlen mittels einer Kälteschlange fügt Otz noch die Hefe bei. Nach zwei bis vier Wochen ist der erste Gärprozess abgeschlossen. Ohne Filtration füllt Otz sein Bier in sterilisierte Flaschen ab. Nicht filtrierte Biere seien viel länger haltbar und würden durch die Lagerung sogar noch bekömmlicher, weiss Otz.

Mittlerweile gebe es in der Schweiz bereits mehr als 1000 Klein- und Kleinstbrauereien (siehe auch BT von gestern). Otz' Ziel ist es, in diesem Jahr gut 1200 Liter Bier zu brauen. Mit der offiziellen Anerkennung könne er sein Bier, das er bisher nur verschenkt, auch verkaufen, so Otz. Heinz Haldemann

Link: www.jensitzer.ch