

Gourmetkaffet i riskzonen

Kvalitetskaffet från Nicaragua hör inte bara till världens bästa, det utgör också landets framtid, enligt dess största kaffeexportör.

Men om temperaturerna fortsätter att stiga med nuvarande hastighet, finns det risk för att gourmetkaffet försvinner inom detta århundrade.

TEXT OCH FOTO: ERIKA BRENNER

På bara fem år har produktionen av kvalitetskaffe i Nicaragua ökat från cirka fem procent av den totala kaffeproduktionen till minst 25 procent. Kvalitetsbönor, som växer på höglandet, är nämligen en bra affär. Odlarna tjänar dubbelt så mycket på höglandskaffet som på de traditionella bönorna.

Under kaffekrisen 2001 halverades världsmarknadspiset på kaffe. I Nicaragua hamnade tusentals kaffearbetare och -producenter på gatan, arbetslösa eller väldigt skuldsatta. Många emigrerade till Costa Rica, USA och Spanien. Andra hittade alternativa inkomstkällor i boskapsskötsel och kakao. En sista grupp – ungefär hälften av kaffeproducenterna – gick över till att odla specialkaffe.

– I Nicaragua odlar vi inte kaffe i så stora mängder att vi kan konkurrera på världsmarknaden. Vår styrka är kvaliteten, den är vår framtid, säger Gonzalo Castillo, från Atlantic, Nicaraguas största exportör av kaffe.

Men denna framtid är äventyrad av klimatförändringarna. Temperaturen riskerar att stiga med tre grader i Nicaragua innan århundradet tar slut. Samtidigt ser regnen ut att minska med minst 30 procent. För detta varnar bland annat FN:s klimatpanel.

Jeremy Hagggar, kaffeexpert från forskningscentret Catie i Nicaragua, är bekymrad. Enligt honom kan produktionen av kvalitetskaffet minska drastiskt på grund av klimatförändringarna, i värsta fall upphöra helt om man inte vidtar drastiska åtgärder.

– Det främsta hotet mot gourmetkaffet är

den stigande temperaturen, förklarar Hagggar.

Till gourmethögnas karakteristika hör att de kräver skugga och mera regn än vanliga bönor. Långsamt mognande ökar kvaliteten, därför kräver dessa bönor svalare väderlek. För att certifieras som kvalitetskaffe ska det odlas på minst 700 meters höjd.

Uppvärmningen innebär att gränsen för var man kan odla gourmetkaffet hela tiden flyttas högre upp; nästan 50 meter per årtionde. Nicaragua är inte så högt beläget. Därför kan möjligheterna att odla specialkaffe där minska drastiskt – eller helt försvinna inom detta århundrade.

– Ett område som producerar kvalitetskaffe idag, gör det inte längre om några decennier, konstaterar kaffeexperten.

De områden som finns kvar är dessutom reserverade till att återplantera skog på.

De bergrikare grannländerna Costa Rica och Guatemala kommer att klara sig bättre, förutspår Hagggar. Men i till exempel San Paolo i Brasilien – världens största kaffeproducent – kommer kaffeproduktionen helt att upphöra om den nuvarande utvecklingen fortsätter.

De högre temperaturerna gör alltså att kaffebönaerna mognar snabbare och att kvaliteten försämras. Samtidigt kommer skadedjur, som nu bara finns på nivåer närmare havsytan, att flytta sig högre upp och angripa kaffebuskarna. Sist men inte minst, dör kaffebloomerna vid torka och högre temperaturer – och skörden går förlorad.



SUSANNE ANDERSSON

Det handlar inte bara om att det kommer att regna mindre och bli varmare. Väderväxlingarna blir alltmer extrema och frekventa: värme, torka, orkaner och översvämningar avlöser varandra med stigande hastighet. Och alla påverkar de kaffeproduktionen.

År 2005 härskade La Niña, ett klimatfenomen som medför ökat regn. Kaffeskörden i Nicaragua blev bra. Men det samma hände inte i Guatemala till exempel, där regnen blev till orkaner och ledde till översvämningar som förstörde skörden. Gonzalo Castillo från Atlantic tillägger att väldigt mycket regn skapar svarta kaffebönor – som är av dålig kvalitet. Ökad nederbörd medför också flera skadedjur och sjukdomar.

I fjol, härskade El Niño, som är motsatsen till La Niña och medför torka. Detta år minskade regnmängden med hälften – och kaffeskörden likaså.

– 2006 var en katastrof som kan jämföras med den vi upplevde med kaffekrisen 2001, kommenterar Hagggar.

I år är La Niña framme igen och ger massor av regn.

– Tidigare uppträdde extrema klimatfenomen med fyra till sex års mellanrum. Nu ser vi dem varje år, förhållandena blir alltmer extrema, framhåller Hagggar.

De dramatiska växlingarna och osäkerheten gör livet väldigt svårt för kaffeproducenterna. Samtidigt har exporten av gourmetkaffe utvecklats sig till en succéhistoria i Nicaragua och andra länder. På världsmarknaden har efterfrågan på de bittra, svarta dropparna av hög kvalitet ökat enormt de senaste åren.

Men trots att produktionen i Nicaragua och andra kaffeproducerande länder har ökat, är det svårt att släcka törsten efter kvalitetskaffe. Efterfrågan är stor. Så stor att konsumenter i Sverige och andra länder får betala dyra pengar för sitt favoritkaffe – om de överhuvudtaget hittar det på hyllan i affären, säger Hagggar.

Samtidigt kan den enskilda kaffeproducenten inte göra mycket för att motarbeta de

negativa konsekvenserna av de globala klimatändringarna.

– Det som bonden kan göra är att försöka påverka mikroklimatet, plantera flera träd. Men redan nu odlar bönderna mestadels sitt kaffe i skugga, så det är inte mycket de kan göra, befarar kaffeexperten.

Men kaffeodlarna har blivit medvetna om klimatet och dess risker, och vill veta mera, tror Hagggar:

– Vi måste lära oss mera om klimatförändringarna och informera bönderna om hur de kan skydda sig mot följderna. Vi ska analysera hur ändringarna påverkar kaffets kvalitet och mängd. Vi måste också utveckla kaffesorter som är mera motståndskraftiga mot torka och skadedjur, utan att det går ut över kvaliteten.

Det här arbetet har Jeremy Hagggar påbörjat tillsammans med kolleger från Catie och andra institutioner i Centralamerika. De har tagit fram nya kaffesorter. Miljöministeriet i Nicaragua har också börjat forska i klimatförändringarnas konsekvenser.

– Men resultaten är fortfarande preliminära. Vi vet för lite om verkningarna av de nya kaffesorterna. Och vi vet alltför lite om klimatändringarna. Vi har ett stort arbete framför oss, avslutar Hagggar. ■



Jeremy Hagggar, kaffeexpert från forskningscentret Catie i Nicaragua.