Festivalgæster skal kæmpe for kaffen

**Der bliver kamp om kaffen på dette års Smukfest, hvor Peter Larsen Kaffe har indrettet Danmarks Mest Besværlige Kaffebar. Formålet er at sætte fokus på kaffefarmernes hårde arbejds- og levevilkår og på, at verden risikerer at løbe tør for god kaffe om få år. Både kaffefarmerne, og de områder, de dyrker kaffe i, er nemlig hårdt pressede.**

På de fleste kaffebarer og caféer handler det om at gøre det så nemt og bekvemt som muligt for gæsterne at få en god kop kaffe. På dette års Smukfest er det lige omvendt.

I Danmarks Mest Besværlige Kaffebar skal gæsterne arbejde lidt for sagen og kæmpe sig op ad bakkerne i bøgeskoven for at få fat i en kop økologisk og certificeret kaffe fra Columbia, Mexico eller Ethiopien. Det er der et klart formål med, forklarer Lars Aaen Thøgersen, der er udviklings- og kommunikationschef hos Peter Larsen Kaffe.

“Vi vil gerne sætte fokus på, at kaffe, og ikke mindst den kvalitetskaffe der ofte kommer fra nogle af verdens svært tilgængelige områder, er truet. Faktisk risikerer vi at løbe tør for den inden for en overskuelig fremtid. Det vil vi gerne fortælle festivalgæsterne og have dem til at tænke over – samtidig med, at vi selvfølgelig gerne vil servere en virkelig god kop kaffe for dem,” siger han.

**Klimaforandringer og handel truer kaffen**

Utallige internationale rapporter dokumenterer, at verdens kaffeproduktion er i dyb krise. For det første er klimaforandringerne ved at ødelægge store dele af de områder, hvor kaffen bliver dyrket, eksempelvis i Sydamerika og Afrika. For det andet bliver det stadigt sværere for kaffefarmerne at tjene til dagen og vejen ved at dyrke kaffe. Kaffe er verdens næstmest handlede råvare med en årlig omsætning på 200 mia. dollars, men kun 10 pct. af omsætningen havner i de lande, der rent faktisk producerer kaffen. Og en forsvindende lille del heraf når helt tilbage til kaffefarmerne.

“Kaffens vej til forbrugerne er ofte lang og uigennemsigtig, og der er rigtig mange, der gerne vil tjene penge på at handle med kaffen, før den når vores kopper. Og fordi kaffen tit bliver dyrket på små farme i svært fremkommelige egne, kan man ikke altid komme udenom alle de led og handle direkte med kaffefarmerne, hvilket ellers ville være optimalt,” forklarer Lars Aaen Thøgersen.

Han understreger, at Peter Larsen Kaffe altid bestræber sig på at arbejde så tæt på kaffebonden som muligt. Den mere end 100 år gamle danske kaffevirksomhed arbejder aktivt på flere fronter for at forbedre både forhold og indtjening for kaffefarmerne og for at bremse de klimaforandringer, der også truer kaffen.

For eksempel er al den kaffe, Peter Larsen Kaffe serverer på Smukfest, økologisk og enten Fairtrade- eller Rainforest Alliance-certificeret. Det giver sikkerhed for en god kvalitet og for, at der både er taget hensyn til miljøet og til, at kaffefarmene får en rimeligt pris for deres kaffe.

**Nordeuropas første kaffefarm**

I samarbejde med blandt andre Smukfest og Teknologisk institut har Peter Larsen Kaffe også etableret Nordeuropas første kaffefarm på festivalens område. Farmen fungerer som et eksperimentarium, der skal undersøge nye måder at udnytte kaffeplanten på – og dermed nye muligheder for kaffefarmerne for at skabe en indtjening, de kan leve af.

Man kan selvfølgelig spørge, hvad alt det her har med en dansk musikfestival at gøre, men for Lars Aaen Thøgersen er der en klar sammenhæng:

“Det handler om at fortælle, at vi har en fælles udfordring, hvis vi også vil kunne nyde god kaffe i fremtiden. Og så handler det selvfølgelig om at hjælpes ad med at finde løsninger, der sikrer, at der både er arealer og kaffefarmere til at dyrke kaffe til os alle sammen fremover,” siger han.

“Vi gør det selvfølgelig, fordi det er det rigtige at gøre både menneskeligt og miljømæssigt. Og så er det ganske enkelt også et spørgsmål om at sikre, at vi overhovedet har kaffe at sælge og servere i fremtiden,” tilføjer han.

*For yderligere oplysninger kontakt gerne Lars Aaen Thøgersen på 2144 1720*