„Buna enteta“ – lass uns Kaffee trinken!

Kaffee ist das Nationalgetränk der Äthiopier. Auch Sara Yirga liebt den Sud der gerösteten Bohnen. Mit ihrer Firma produziert sie fairen Kaffee und unterstützt Kleinbauern. Seit der Teilnahme am Managerfortbildungsprogramm exportiert sie ihre Bohnenspezialitäten auch ins Ausland. Die leidenschaftliche Unternehmerin engagiert sich zudem in der Fortbildung von Kaffeeexperten.

02.12.2021

Informationen

Länder

Äthiopien

Branchen

Nahrungsmittelindustrie

In der Kaffeerösterei von YA Coffee in Addis Abeba, der Hauptstadt Äthiopiens, füllt eine Röstmeisterin Bohnen in den Trichter einer Rösttrommel. Sie drückt auf den Start-Knopf. Die Trommel beginnt laut zu rotieren. Nach wenigen Minuten entwickelt sich ein unerwarteter Duft. Es riecht nach Popcorn. Und es klingt auch so. Die Bohnen durchlaufen einen ähnlichen Röstprozess wie Popcornmais. Die Veredelung der Kaffeebohnen ist jedoch sehr komplex und eine wahre Handwerkkunst. Nach und nach entfaltet sich das wunderbare Aroma von frisch gerösteten Kaffeebohnen in der Luft. Sara Yirga, Head of YA Coffee, überprüft das Ergebnis mit einem kleinen Schäufelchen, das in der Trommel steckt. „Die Bohnen sehen super aus, sehr schön in der Farbe“, sagt sie und lächelt zufrieden.

Sara Yirga mit ihrem Mann und Geschäftspartner Dagmawi Iyasu

Weichenstellung

Bis hierhin war es ein langer Weg. Angefangen hat er 2012. Sara und ihr Mann Dagmawi saßen, wie jeden Morgen, in einem Café und genossen eine Tasse Kaffee vor der Arbeit. An diesem Tag stellten sie die Weichen für ihre Zukunft. „Wir wollten uns verändern. Und etwas machen, das Sinn macht“, erinnert sich die Betriebswirtin an den entscheidenden Moment. „Wir hatten keine Ahnung von Kaffee. Außer, dass wir ihn lieben“, sagt die energiegeladene Geschäftsfrau und lacht.

Ein steiniger Weg

Yirga musste viele Hürden meistern. Eine davon war, an grüne Bohnen in Exportqualität zu kommen, die sie für ihr Geschäft brauchte. Es werden zwar große Mengen an Bohnen exportiert, doch meist roh. Und: „Die professionelle Röstung im eigenen Land war von den Behörden lange nicht vorgesehen“, sagt sie. Viele Anstrengungen und Zeit hat sie investiert, um die Voraussetzungen dafür zu schaffen. Im Verlauf der Jahre hat sie sich ein Netz an Produzenten aufgebaut und zahlreiche Fortbildungen gemacht, um ihr Fachwissen auszubauen. Sieben Jahre und viele Rückschläge später konnte sie ihren ersten Röstkaffee ins Ausland verkaufen. Dabei hat ihr das Managerfortbildungsprogramm geholfen.

Die grünen Kaffeebohnen werden sorgfältig geprüft

Wertschöpfung vor Ort

Mit ihrer Arbeit trägt Yirga zur Entwicklung des afrikanischen Landes bei. Geröstete Bohnen erzielen doppelte Preise auf dem Weltmarkt und schaffen Arbeitsplätze vor Ort. Die Unternehmerin hat acht Stellen geschaffen, sechs davon hat sie mit Frauen besetzt. Vor einigen Jahren gründete sie den Verein „Ethiopian Women in Coffee“, in dem sie sich leidenschaftlich engagiert. 2019 hat sie am Managerfortbildungsprogramm teilgenommen. Seit Kurzem exportiert sie ihren Kaffee nach Deutschland, über einen Online-Händler. Weitere Länder sind hinzugekommen. Der Aufenthalt in Deutschland habe ihre internationale Geschäftsentwicklung angekurbelt, sagt sie. Deutschland ist der größte Exporteur von geröstetem Kaffee in Europa. „Ich habe gelernt, wie das internationale Kaffeegeschäft läuft“, sagt Yirga. Ihr Produkt ist fair gehandelt, biozertifiziert und passend für Nischenmärkte. Damit eignet es sich für den Verkauf in Spezialitätengeschäften und Gourmet-Shops. Das hat sie in Deutschland gelernt.

Sara Yirga an ihrer Rösttrommel

Unternehmensphilosophie

Rund fünf Millionen Kleinbauern leben in Äthiopien vom Anbau der Kaffeebohne. Sie zu unterstützen – zum Beispiel in besseren Verarbeitungs- und Anbautechniken – ist Yirga ein Herzensanliegen. Die Unternehmensphilosophie von YA Coffee ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Ihre Röstanlage stellt Yirga Kleinunternehmen zur Verfügung. Außerdem bietet sie online Weiterbildungen an, unter anderem im Rahmen des GIZ-Programms „The Coffee Innovation Fund“. Mit dem Fond unterstützt die GIZ Kaffee-Projekte in Ostafrika im Bereich Innovation und

nachhaltige Entwicklung.

Ausblick

Für 2022 erwartet Yirga ihren Turnaround. Sie hat sich viel vorgenommen. Zum Beispiel, YA Coffee zu einer globalen Marke zu entwickeln. Außerdem plant sie die Einrichtung von Schulungs-, Forschungs- und Ausbildungszentren für Kleinbauern und möchte den Kaffeetourismus in Äthiopien fördern.

Aber jetzt macht sie sich erstmal ihr Lieblingsgetränk, einen Espresso. Den trinkt sie am liebsten in ihrem eigenen Café, dem „Cherish Addis“, das sie im Juni 2021 eröffnet hat. Es ist das jüngste „Baby“ der dreifachen Mutter, die hier nachmittags in die Rolle der Barista schlüpft. Mit Leidenschaft, so wie sie jede ihrer vielen Rollen mit Leidenschaft ausfüllt, sei es die Rolle der Unternehmerin, der Kaffeerösterin, der Trainerin, der Mutter oder der Frauenunterstützerin. Es gibt viel zu tun im Leben der Sara Yirga.

Fotos: © YA Coffee

Cherish Addis – das ist das Café von YA Coffee in Addis Abeba

„Partnering in Business with Germany“ ist ein Instrument der Außenwirtschaftsförderung des
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
Partnering in Business with Germany
„Partnering in Business with Germany“ wird im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie durchgeführt von
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

© 2025 Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
Referat Soziale Medien/Online-Kommunikation
Scharnhorststr. 34-37
10115 Berlin
Postanschrift: 11019 Berlin