



Steigende Verkaufszahlen

Der Heidelberger Partnerschaftskaffee wird immer beliebter. Auch im vergangenen Jahr stiegen die Verkaufszahlen wieder stetig an, von 10.000 kg auf 12.000 kg. Ein schöner Erfolg für das besondere Modell des Kaffeehandels zugunsten von Kleinbauern in Lateinamerika. Mit diesem Ergebnis stehen uns nun 12.000 Euro für Projektförderungen zur Verfügung, die wir in Zusammenarbeit mit unseren Partnerorganisationen einsetzen werden.

Natürlich fällt dieser "Erfolg" für den Partnerschaftskaffee nicht vom Himmel, sondern wird von Unterstützern und Helfern durch viele Aktionen mit Engagement erarbeitet. In den kommenden Monaten arbeiten wir an der regionalen Ausdehnung unseres Vertriebsnetzes.



Möglichst sortenrein - der Orgánico

Die vom Partnerschaftskaffee verwendeten Rohkaffees kommen von verschiedenen Kooperativen in Lateinamerika. Der Rohkaffee für den Orgánico kam bisher von allen drei Produzentengruppen in Nicaragua. Damit wir -wie es bei besonderen Kaffees sein sollte- eine weitgehende Sortenreinheit erreichen und der Kaffee möglichst direkt einzelnen Kooperativen und Regionen zugeordnet werden kann, verwenden wir ab sofort für den Orgánico nach Möglichkeit nur noch die Rohkaffees unserer Partnerorganisation Soppexcca in Jinotega/Nicaragua. Von der größeren Sortenreinheit versprechen wir uns auch einen noch ausdifferenzierteren Geschmack des Orgánico. Die Rohkaffees der anderen Kooperativen in Nicaragua werden im Rahmen unserer Importgemeinschaft MITKA von anderen Vertriebsorganisationen verwendet. Diese Veränderung beim Rohkaffee entspricht auch der engen Projekt-Kooperation zwischen dem Partnerschaftskaffee und Soppexcca. In den vergangenen Jahren finanzierte der Partnerschaftskaffee die meisten Projekte für diesen Koopertivenzusammenschluss.

Anbau und Verarbeitung des Kaffees durch Kooperativen

Die meisten Kaffeekooperativen sind für die sog. Trockenverarbeitung ihrer Kaffees auf die Zusammenarbeit mit einem Beneficio (=Verarbeitungsanlage) angewiesen. Hier wird der Kaffee getrocknet, von der Pergamentschale befreit, sortiert und für den Export verpackt. Für die Qualität des Rohkaffees sind diese Schritte wichtig. Um die Vertauschung gegen minderwertigeren Kaffee zu verhindern, beaufsichtigte z.B. die Kooperative Soppexcca ihren Kaffee während dieser Verarbeitung in einem Fremdbetrieb.



Aufgrund der wachsenden Zahl der Mitglieder und der Kaffeemengen ist es bei Soppexcca fast schon eine logische Konsequenz, dass die Kooperative ein eigenes Beneficio benötigt. Die Investitionen dafür sind hoch – voraussichtlich 450.000 US-\$ für das Gelände und die notwendigen Anlagen. Ein Anteil für die Finanzierung kommt nun als zinsgünstiger Kredit vom Nicaragua-Forum aus Heidelberg. Ein kleiner Beitrag zur Finanzierung dieser sinnvollen Investition.

Frauenbildung und Kreditfonds in San Juan del Rio Coco

Wer den Ort San Juan del Rio Coco auf der Landkarte Nicaraguas sucht, braucht meist etwas länger. Die etwas abgelegene Lage auf einer sog. „Berginsel“ im Norden Nicaraguas mag wohl einer der Gründe sein, warum die typischen Themen der Frauenbildung und Frauenförderung hier bisher nicht angekommen waren.



Erst seit etwa 1 ½ Jahren gibt es innerhalb der Kooperativenorganisation UCPCO eine Gruppe von Frauen, die dies ändern möchte. Erste Informationsveranstaltungen führten zur Gründung der Gruppe „Estrellas Luminosas“, die an einem Frauenbildungsprogramm, der Verbesserung der medizinischen Betreuung (Vorsorgeuntersuchungen) und der Gründung eines Kreditfonds speziell für Frauen in der Kooperative arbeitet. Der Partnerschaftskaffee wird dieses Anliegen der ProduzentInnen finanziell unterstützen und einen wesentlichen Teil an der Gesamtfinanzierung (30.000 US-\$) übernehmen.

Gourmetkaffee

Natürlich kann jeder Kaffeekunde irgendwie feststellen, ob ihm der Kaffee in seiner Tasse schmeckt. Das subjektive Geschmackempfinden ist in unserem Alltag das Maß der Dinge. Wer aber schon mal an Blindtests teilgenommen hat, musste meist feststellen, wie sehr Zuschreibungen und Wunschvorstellungen unsere Geschmackswahrnehmung beeinflussen können. Um auch jenseits der subjektiven Einschätzungen und der Einschätzungen unserer Röster eine möglichst objektive Beurteilung der Rohkaffees zu erreichen, liesen wir über unsere Importorganisation (MITKA) die Rohkaffees aus Nicaragua in einem unabhängigen Labor nach SCAA-Kriterien (Specialty Coffee Association of America) testen.

Das Ergebnis: Alle Rohkaffees unserer Handelspartner entsprechen den Kriterien für Gourmet-Kaffees. Die höchste Punktzahl erreichte mit über 83 Punkten der Kaffee von Soppexcca. Die Einschätzung dieses Kaffees: Ein feiner ausbalancierter Kaffee, reichhaltiger Körper, niedrige Säure und ein feines Aroma mit Anklängen an Orangenduft.



Projekt ausgezeichnet

Bildung nachhaltig fördern - ein Beispiel dafür ist die Zusammenarbeit des Heidelberger Partnerschaftskaffees mit der Schülerfirma der Stephen Hawking Schule in Neckargemünd. Die Schüler betreiben innerhalb der Stiftung Rehabilitation einen Verkaufsladen und verkaufen dort den Partnerschaftskaffee unter dem Label Unesco-Partnerschaftskaffee.

Diese Zusammenarbeit ist ein Beispiel besonderer Nachhaltigkeit zur Förderung der Bildung. Die Schüler lernen in „ihrer“ Firma die ganzen Abläufe von Kalkulation, Verkauf,... Mit den Einnahmen aus diesem Kaffeeverkauf werden Stipendien für Kinder von Kaffeebauern in Nicaragua mitfinanziert. Dadurch erhalten Kinder von Kaffeebauern die Chance zu einer über die Grundschule hinausgehenden Bildung.

Der Anspruch der Kooperative ist es, so die „Fachkräfte für Morgen“ heranzubilden, denn nach dem Besuch der sog. Secundaria-Schule haben die Jugendlichen die Möglichkeit, eine Ausbildung oder ein Studium zu beginnen. Wir rechnen damit, dass die Zahl der geförderten Schüler in diesem Jahr auf 30 steigen wird. Aufgrund der Beispielhaftigkeit wurde diese Kooperation nun als UNESCO-Projekt für nachhaltige Bildung ausgezeichnet.

