

# Kaffee aus Lateinamerika

Eigentlich kommen die Kaffeepflanzen aus dem heutigen Äthiopien. In Lateinamerika haben sie ihre zweite Heimat gefunden. Seit vielen Jahren reifen hier die besten Bohnen.

In hohen und oft zerklüfteten Berglagen bauen hauptsächlich Kleinbauern mit viel Handarbeit ihren Kaffee in einer traditionellen Mischkultur unter Schattenbäumen an.



## Kaffee - ein Kunstwerk

Die Rohkaffees für die verschiedenen Sorten des Partnerschaftskaffee kommen von Kleinbauern in Nicaragua, El Salvador, Mexico, Bolivien und Kolumbien. Für die Verbesserung ihrer Produktion und Vermarktung haben sich die Bauern zu Kooperativen zusammengeschlossen.

Die ProduzentInnen behandeln ihren Kaffee mit besonderer Sorgfalt. Das Schälen, Fermentieren, Trocknen und die Sortierung erfolgt meist in eigenen Verarbeitungsanlagen der Kooperativen. Für viele Bauern trifft die Aussage „Artesamos el Cafe“ - „Wir machen den Kaffee zu einem Kunstwerk“ zu.

Nach einer schonenden Langzeitröstung und verantwortungsbewusstem Handel bringt der Partnerschaftskaffee diesen Kaffee zu ihnen als Kunden.



Der Heidelberger Partnerschaftskaffee verwendet für seine verschiedenen Kaffees nur biologisch angebaute Arabica-Kaffees von Kleinbauern aus Lateinamerika.

Blühender Kaffeestrauch



Die ausgereiften roten Kaffeekirschen werden geerntet und geschält



## Die Kaffee-Bauern



Modesto Rivas besitzt eine kleine, auf 1.200 Metern Höhe gelegene Finca mit etwa 1,4 Hektar Land. Er ist seit kurzem Mitglied der Kooperative UCPCO.

Früher hast du den Kaffee an einen kommerziellen Aufkäufer verkauft, jetzt an die Kooperative: Was ist der Unterschied?

Nun, wir liefern den Kaffee jetzt bei der Kooperative ab, weil wir ihn zu einem besseren Preis verkaufen wollen. Außerdem sind die Zinsen für einen Vorschuss in der Kooperative niedriger. Beim früheren Aufkäufer lagen sie bei 24 %.

Vom Preis mal abgesehen: Was sind die Vorteile, in einer Kooperative organisiert zu sein?

Wir alle haben Vorteile von einer Kooperative. Die Kommerziellen kaufen den Kaffee und das war's dann. In der Kooperative gibt es andere Ideale, sie hilft uns und wir helfen ihr, das ist das Prinzip. Wir haben eine neue handbetriebene Kaffeeschälmaschine bekommen, einen Mineralien-Zusatz für den Bio-Dünger und so weiter. Jetzt hat uns die UCPCO mit den Schulmaterialien für die Kinder geholfen. Für uns ist das eine große Unterstützung.

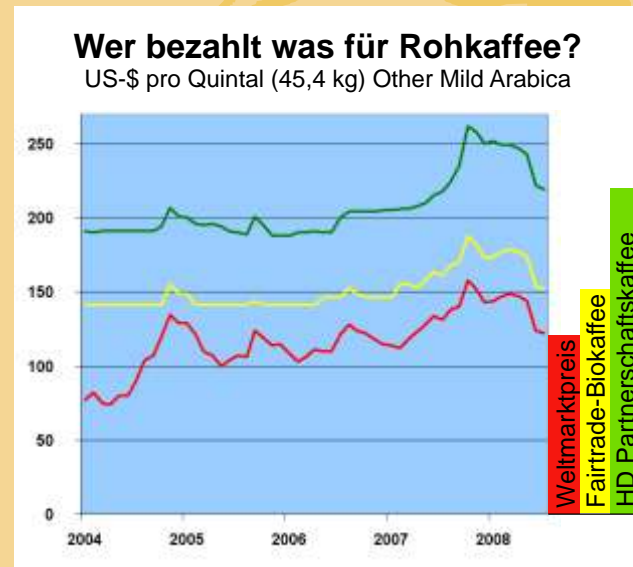
„Café Pergamino“ nennt man die Kaffeebohnen nach dem Abschälen der Kirschen



# Partnerschaftlicher Handel

Die Kaffee-Kooperativen erhalten vom Partnerschaftskaffee einen Preis, der über den Vorgaben für den fairen Handel liegt. Zusätzlich zahlt der Partnerschaftskaffee einen Projektaufschlag von einem Euro pro kg verkauftem Kaffee. Mit dem Projektaufschlag werden in den Kooperativen Entwicklungsmaßnahmen wie z.B. Stipendien und Bildungsprojekte, Umstellung auf Bioanbau, Erneuerung von Häusern etc. finanziert.

Ab der Ernte 2008/09 wird der Projektaufschlag direkt beim Rohkaffeeankauf an die Kooperativen ausbezahlt. Über die Förderung der Projekte entscheiden die Kooperativen in Zusammenarbeit mit dem Partnerschaftskaffee.



Exportfertig verarbeiteter Grüner Kaffee, wird auch als Café Oro bezeichnet

# Die Kaffeesorten



**Orgánico** - der sortenreine aromareiche Arabica aus dem Hochland Nicaraguas (SHG)

**Simpático** - der besonders milde und schonende Kaffee, ebenfalls aus Nicaragua

**Bio-Espresso** - die feine Espressomischung aus Arabica-Kaffees von Kleinbauern in Bolivien, Kolumbien, Nicaragua und Mexico

**Selecto** - eine Schümli-Röstung speziell für Vollautomaten. Mischung ausgesuchter Kaffees aus Bolivien, El Salvador und Nicaragua

Bio-Anbau zertifiziert durch GFRS nach EG-Verordnung 2092/91, DE-039-Öko-Kontrollstelle.

Vertrieb:

- In über 30 Geschäften in und um Heidelberg
- Kostenfreie Lieferung für Großkunden (ab 5 kg) in Heidelberg und im Umland
- Onlineshop mit Paketversand im Bundesgebiet, portofrei ab 10 kg.

[www.partnerschaftskaffee.de](http://www.partnerschaftskaffee.de)

Der Partnerschaftskaffee nach seiner schonenden Langzeitröstung



## Ein besonderer Kaffee

Ein Projekt im Rahmen der lokalen Agenda Heidelberg

**Heidelberger Partnerschaftskaffee**

Angelweg 3, 69121 Heidelberg, Tel.: 06221-455826  
Fax: 06221-985409 [www.partnerschaftskaffee.de](http://www.partnerschaftskaffee.de)