

In Kooperation mit



30 Jahre

- Revolution ● Solidarität
- Nicaragua-Kaffee

Nicaragua Aktuell Juli 2009

Rundbrief des Nicaragua-Forum Heidelberg

Inhalt:

Schwerpunkt Kaffee	S. 3
30 Jahre ...	
Revolution, Solidarität und Kaffee	S. 4
Menschen und Märkte	
Suche nach Perspektiven auf dem Weltmarkt	S. 8
Die Sicht der ProduzentInnen	
Interview mit Heberto und Pedro	S. 13
Quer zu Fair	
Der Ansatz des Partnerschaftskaffee	S. 17
Unterstützung für Kaffeekooperativen	S. 19
Tierra Nueva – Schulungszentrum für Kooperative	S. 19
UCPCO – Erneuerung der Häuser von Kleinbauern	S. 20
Soppexcca – Bildungsfonds für Kinder von Kaffeebauern	S. 21
Ausgezeichneter Kaffee	S. 24
Kaffeezubereitung	S. 26
Was ist Gourmetkaffee	S. 27

Nicaragua Aktuell 1/09 (Juli 2009)

Gemeinschaftsausgabe von Nicaragua-Forum Heidelberg e.V. und
Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V.

© + V.i.S.d.P.: Rudi Kurz, Angelweg 3, 69121 Heidelberg

Tel: 06221- 472163, FAX: 06221- 985409

e-mail: info@nicaragua-forum.de; info@partnerschaftskaffee.de

<http://www.nicaragua-forum.de>;

<http://www.partnerschaftskaffee.de>

Beiträge in dieser Ausgabe von Heinz Reinke (hr) und Rudi Kurz (rk).

Das Nicaragua Aktuell erscheint 2 x jährlich und wird an Freunde und
Unterstützer des Nicaragua-Forum Heidelberg e.V. versandt sowie bei
Veranstaltungen verteilt. Auflage:

Titelbild: Bernd Hashagen

Schwerpunkt Kaffee

Schon 30 Jahre ist es her, seit in Nicaragua die Sandinisten in einem Volksaufstand den grausamen Diktator Somoza verjagten. Die Geschichte ist bekannt: auf den revolutionären Wandel in Nicaragua, auf Alphabetisierung, Gesundheitsversorgung und Agrarreform reagierte die US-Regierung mit dem niemals offiziell erklärten Kontraktkrieg und zwang nach 10 Jahren die hoffnungsvolle Revolution in die Knie.

Auch wenn 30 Jahre vergangen sind, sehen wir keine Notwendigkeit, eine verklärende Revolutionsgeschichte feiern. Die aktuellen Versuche von Menschen in Nicaragua, sich eine einigermaßen tragfähige Lebensperspektive zu erarbeiten, erscheint uns ein interessanteres Thema zu sein. Wir haben uns für diese Ausgabe bewusst das „Spezial“-thema Kaffee ausgesucht. Denn mit der sandinistischen Revolution begann nach 1979 auch die Geschichte des Nicaragua-Kaffees, dessen Bezeichnung bis vor wenigen Jahren als Synonym für Fair gehandelten Kaffee verwendet wurde und der in Deutschland eine der wichtigsten Triebfedern des Fairen Handels war.

Wir berichten in dieser Ausgabe über die Perspektiven, die Kleinbauern in Nicaragua heute für ihre Kooperativen entwickeln und wie wir diese neuen Entwicklungen begleiten und zu unterstützen können. Angesichts des Themas entstand so ein gemeinsames Heft von Nicaragua-Forum und Heidelberger Partnerschaftskaffee.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesem Themenheft Lust machen können, sich auf aktuelle Fragen rund um das beliebte Alltagsgetränk einzulassen.

Herzliche Grüße und
vielen Dank für Ihre Unterstützung unserer Arbeit
Ihr Nicaragua-Forum / Partnerschaftskaffee

PS: In der nächsten Ausgabe werden Sie schwerpunktmäßig Berichte aus den Projekten des Nicaragua-Forums finden. Heinz Reinke und Sabine Eßmann werden im August die verschiedenen Partnerorganisationen des Nicaragua-Forums besuchen.



Sandinistische Revolution, Managua 1979

Foto: Archiv

30 Jahre ...

Revolution, Solidarität und Kaffee

Es war einer der ganz besonderen Augenblicke der Weltgeschichte, als in Nicaragua am 19. Juli 1979 die BefreiungskämpferInnen den Diktator Somoza und seine Nationalgarde verjagten. In der damals in Ost und West geteilten Welt stand die sandinistische Revolution für die Möglichkeit, in einem armen Land des Südens das Blockdenken und eine unmenschliche Diktatur zu überwinden. Nicaragua war ein Zeichen der Hoffnung, ein Beispiel für eine an den Bedürfnissen der Bevölkerung orientierte Entwicklung. Viele dieser Ziele der Revolution sind auch heute noch aktuell. Alphabetisierung, kostenlose Gesundheitsversorgung für alle, eine Agrarreform und die Gründung von vielen Kooperativen, demokratische Strukturen, ...

30 Jahre Solidarität

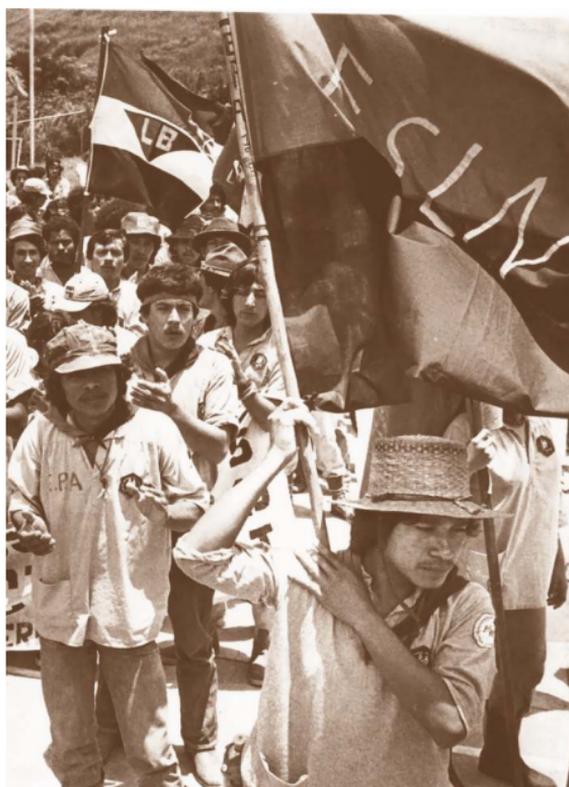
Der Befreiungskampf der Sandinisten war weltweit mit viel Sympathie verfolgt und von vielen Menschen und Organisationen unterstützt worden. Nach dem Sieg der Revolution entstand eine beispiellose weltweite Solidaritätsbewegung, die durch die Unterstützung der sandinistischen Regierung dazu beitrug, die hoffnungsvolle Entwicklung zu unterstützen und zu stärken. Materielle Unterstützung vom Bleistift bis zum Röntgengerät, personelle Hilfe von Krankenschwestern und Ärzten, Facharbeitern, politische Solidarität, Arbeitsbrigaden und Besuchsreisen,

all dies hatte es bis dahin in einer solchen Form und Breite noch nicht gegeben.

Bei einer kritischen Betrachtung zeigte sich zwar auch damals schon, dass die Lebensentwürfe der sandinistischen Comandantes und der Mitglieder der Solidaritätsbewegung unterschiedlich waren, aber in der Unterstützung der als „gerecht“ empfundenen Sache blendete die Solidaritätsbewegung solche Nebensfragen gerne aus.

Nach der Abwahl der sandinistischen Regierung 1989 und der Einkehr einer US-freundlichen neoliberalen Politik in Nicaragua wandten sich die übrig gebliebenen Aktivisten der Solidarität der Kooperation mit den neu entstehenden Nichtregierungsorganisationen zu, die Solidarität mit dem sandinistischen Projekt wurde durch die Solidarität mit NGOs ersetzt.

Seit Daniel Ortega 2007 wieder als Präsident gewählt wurde und die Sandinisten wieder die Regierung stellen, tut sich die einst so breite und hoch motivierte Solidaritätsbewegung schwer damit, einen adäquaten Umgang mit der politischen Entwicklungen im Land zu finden. Die meisten Soli-Gruppen und Organisationen wiederholen die Kritik der politischen NGOs aus Nicaragua, die sich einen Machtkampf mit Ortega liefern, ohne eigene differenzierte Positionen zu entwickeln. Direkt peinlich mutet es an, dass es zwischen den Positionen vieler deutscher Solidaritäts-Organisationen und dem BMZ (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit) keine Unterschiede mehr gibt. Ein Teil der Solidaritätsgruppen würde sich sogar noch weitergehende Einschränkungen der Zusammenarbeit mit der Ortega-Regierung wünschen. Das Bedürfnis, sich ständig von dem Machtpolitiker



Aufbruch zur Alphabetisierungskampagne

Foto: Archiv

Ortega zu distanzieren, verstellt den Blick auf positive Ansätze und Prozesse, die von einer breiten sandinistischen Basis getragen werden und der Bevölkerung zu gute kommen.

30 Jahre Nicaragua-Kaffee

Der 1980 zum ersten Mal importierte Nicaragua-Kaffee wurde zu einem wichtigen Zeichen der Solidarität und der wirtschaftlichen Unterstützung der sandinistischen Revolution. Neben der von den Kirchen getragenen gepa, die als erste Organisation Nicaragua-



Das Symbol des ersten Nicaragua-Kaffees

gua-Kaffee die konkrete Unterstützung der Kooperativen und LandarbeiterInnen, die politische Unterstützung einer revolutionären Veränderung. Kaffeekäufer hatten die Möglichkeit, im normalen Alltag ein Zeichen gegen die Markt- und Gewinninteressen von Kaffeekonzernen und für die solidarische Unterstützung der nicaraguanischen Entwicklung zu setzen. Der „Dritte-Welt-Handel“ mit Basis- und Selbsthilfeorganisationen im Süden, der bis dahin eher für Jutetaschen und Kunsthandwerk stand, erhielt durch den Nicaragua-Kaffee neuen Antrieb und eine neue politische Basis.

gua-Kaffee importierte, entstand als zweite Importorganisation die politisch-solidarisch orientierte MITKA. Lange vor der Formulierung von internationalen Standards wie Mindestpreise und Bedingungen des Fairen Handels manifestierte sich im Nicaragua-

Von der Dröhnung zum Gourmetkaffee

Wahrscheinlich kennen Sie die alten Geschichten: In den ersten Jahren schmeckte der Nicaragua-Kaffee eher bitter und manchmal verbrannt. Aber das mit dem Kaffee transportierte Gefühl der Solidarität trug zu seinem Erfolg bei. Und zur Solidarität kam die Qualitätsverbesserung. Programme und Schulungen für die Kleinbauern waren so erfolgreich, dass aus dem bei Röstern vormals verpönten Kaffee ein gefragtes Produkt wurde. Heute steht der Nicaragua-Kaffee international in der ersten Reihe der Rohkaffees. Kompetenten und versierten Kaffeepfeizern arbeiten seit Jah-

ren daran, aus dem Nicaragua-Kaffee eine Erfolgsgeschichte zu machen.

Fairer Anspruch und Wirklichkeit

Es ist kein Wunder, dass die Widersprüche zwischen formuliertem Fair-Anspruch und markt-orientiertem Handeln beim Nicaragua-Kaffee am deutlichsten werden. Seine ProduzentInnen haben einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung des Fairen Handels geleistet, nicaraguanische Bauernorganisationen stehen auch heute noch für die ursprünglichen Ziele und



Vorbereitung für einen Kaffeetest

Foto: rk

Interessen der Kleinbauern. Da die von FLO (FairTrade Labeling Organization) festgelegten Bedingungen des Fairen Kaffeehandels inzwischen stark den Interessen der Discounter untergeordnet wurden, musste es zu Konflikten mit den ProduzentInnen kommen.

Wenn die mit dem Nicaragua-Kaffee vor vielen Jahren geschaffenen Ansprüche und Ziele eines solidarischen Handels nicht der PR-Arbeit von Konzernen untergeordnet werden sollen, dann ist eine Neudefinition der Grundlagen des Fairen Kaffeehandels dringend notwendig. Der Partnerschaftskaffee hat sich bewusst für ein eigenständiges Modell entschieden, das die Bedürfnisse der Bauern und Kooperativen zur Grundlage seines Handels macht. Zu diesem Modell gehört es auch, dass die Einnahmen der Einzelhändler eine gute Kostendeckung ermöglichen. Am Kaffee-Handel entscheidet sich u.a., wie es der reichere Norden mit den apostrophierten Ansprüchen an Fairness und Solidarität mit den Menschen im Süden hält. (rk)

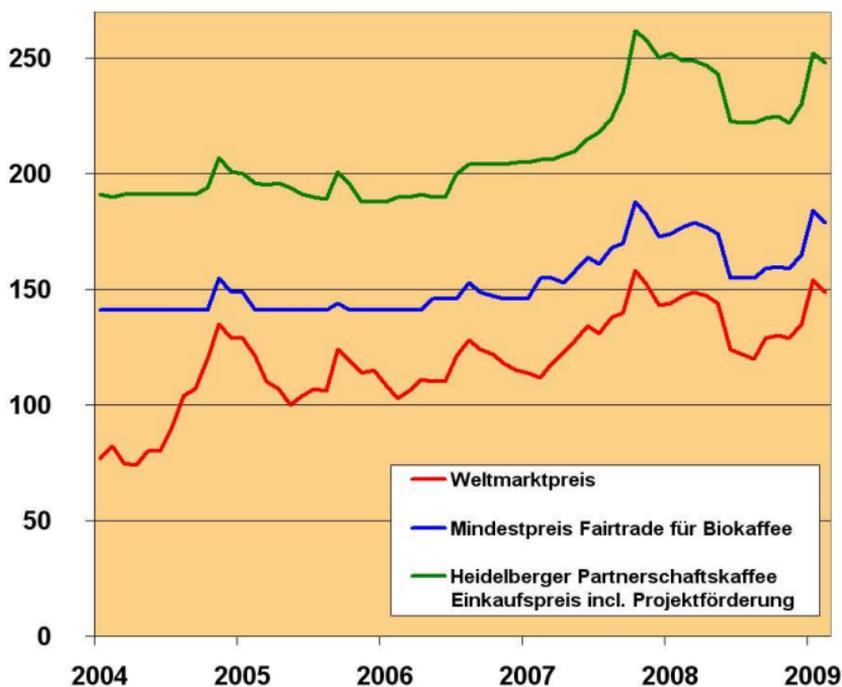
Menschen und Märkte

Suche nach tragfähigen Perspektiven

Wir sind auf dem Weg zur Kooperative UCPCO in San Juan del Rio Coco / Nicaragua. Über zwei Stunden auf der staubigen Schotterpiste liegen hinter uns, zum Schluss noch ein kleiner Erdbeben, der die Straße in ein Schlammbecken verwandelte. Wie überall in subtropischen Gebieten wird es früh und schnell dunkel. Die Lichter der ersten Holzhäuschen an der Straße tauchen auf. Und endlich stehen wir vor dem Büro der Kooperative.

Die Begrüßung ist wie immer herzlich, Grüße und Infos werden ausgetauscht. Man kennt sich schon seit Jahren, sieht sich immer mal wieder, kommuniziert regelmäßig per Mail und Telefon, berichtet über neue Entwicklungen, die erwartete Ernte, ... Aber dennoch, die Besuche auf der Kooperative ermöglichen viel direktere Einblicke. Und besonders überraschend ist, was der Vorstand und die Mitglieder der Kooperative dieses Mal zu berichten haben.

**Handelspreis Rohkaffee plus Projektaufschlag
in US-\$ pro Quintal (45,4 kg Other Mild Arabica)**



Die Kooperative ist deutlich gewachsen, hat inzwischen 450 Mitglieder. Und 2009 wird die Kooperative deutlich mehr Kaffee als früher exportieren. Von den 27 Export-Containern sind 22 Container Biokaffee. Der größte Teil des Kaffees geht in die USA, hier hat die Kooperative neue Handelspartner gefunden. Von diesen Abnehmern erhält die Kleinbauernorganisation Preise, die zwischen Weltmarkt plus 50 US-\$ und FLO-Preis plus 50 US-\$ liegen. Deutlich mehr, als die normalen europäischen Fairhandelsorganisationen zu zahlen bereit sind (und fast so viel wie der Partnerschaftskaffee incl. Projektaufschlag zahlt).

Die Einkommenssituation

Mit Schrecken erinnert man sich noch an die Zeit der großen Kaffeekrise 2000 bis 2004, als der Weltmarktpreis so stark einbrach, dass das Überleben der Familien gefährdet war. Glücklicherweise hatte der relativ hohe Weltmarktpreis im Vorjahr die Einkommenssituation der Bauernfamilien zumindest temporär verbessert. Aber in der letzten Zeit stiegen die Ausgaben der Bauernfamilien stark an. Vor allem die Preise für Lebensmittel, Transportkosten, Bio-Dünger und die Löhne für die ErntearbeiterInnen stiegen stark. Insgesamt fühlt man sich zwar weniger von den Ausschlägen des Weltmarktpreises abhängig als früher, weil wegen der weltweit gestiegenen Nachfrage nach hochwertigen Kaffees in Nicaragua ein über dem Weltmarkt liegender Preis bezahlt wird. Aber im Endeffekt scheint sich die Einkommenssituation der Bauern nicht grundlegend zu verbessert, weil die Kosten im Laufe des



Weltmarkt heißt: Bohnen sind mal mehr, mal weniger wert Foto: hr

letzten Jahres stiegen und niedrigere Einnahmen als Vorjahr erwartet werden.

Für die Kaffeekooperative hat der Ansatz des Fairen Handels, der auf dem FLO-Preismodell (Siehe S. 18) beruht, inzwischen keine besondere Ausstrahlung mehr – auch wenn er in Europa mit viel Werbung und Regierungsgeldern gefördert wird. Die gebotenen Preise steigen deutlich weniger als die Lebenshaltungs- und Produktionskosten der Bauern. Die UCPCO verspricht sich deshalb von der Produktion herausragender Kaffeequalitäten eine tragfähigere Perspektive und angemessene Preise für ihren hochwertigen Kaffee.



Schon vor dem Schälén werden die schlechten Bohnen im Wasserbecken aussortiert

Foto: rk

Qualität, Qualität, ...

Zur Verbesserung der Kaffeequalität hat die Kooperative im vergangenen Jahr ein neues arbeitsintensives Pilotprogramm initiiert. Jedes Mitglied der Kooperative wurde gefragt, ob und mit wie viel seines Kaffees es sich am Qualitätsprogramm beteiligen möchte. Schulungen dienen dazu, allen beteiligten Bauern die Ansätze für die Verbesserungen bei der Pflege, der Ernte und der Verarbeitung zu vermitteln. Das wohl wichtigste Element zur Verbesserung der Qualität ist die punktgenaue Fermentierung des Rohkaffees durch die regelmäßige Messung des pH-Wertes im Fermentierungsbecken. Dies bedeutet für die BäuerInnen aber

auch, dass sie oftmals mitten in der Nacht aufstehen müssen, um ihren Kaffee weiterzuverarbeiten.

Es geht aber auch um ressourcensparendes Arbeiten. Der Wasserverbrauch, der bei der Kaffeeproduktion insgesamt sehr hoch liegt, kann bei der Verarbeitung um 2/3 gesenkt werden. Der Vorteil der Kooperative UCPCO ist es, dass sie viele junge Mitglieder hat, die keine Probleme damit haben, ihre Arbeitsweise entsprechend der Vorgaben von Agrartechnikern der Kooperative umzustellen. Alle am Pilotprogramm beteiligten Bauern wissen, dass in den Anfangsjahren nicht der materielle Gewinn im Mittelpunkt stehen kann, sondern das Sammeln von Erfahrungen. Natürlich rechnet man auch anfänglich schon mit höheren Preisen, aber diese decken vorerst nur den höheren Arbeitsaufwand.

Heberto Rivas, der agile Präsident der Kooperative, geht davon aus, dass in 5 Jahren ca. 20% des Kaffees der Kooperative hochwertige Gourmetkaffees sein werden. Und perspektivisch könnten es schon 50% werden, meint er. In der UCPCO geht man davon aus, dass der Markt der hochwertigen Gourmetkaffees stärker wachsen wird. Im wachsenden Qualitätsbewusstsein von Bauern und Konsumenten sehen sie eine Chance für stabilere Handelsbeziehungen, bei denen sie für ihr gutes Produkt auch wirklich angemessen bezahlt werden.



Der Lakmestest beim Fermentieren des Kaffees - der pH-Wert wird bestimmt. Optimal ist 4,0

Foto: rk

Soziale Absicherung der Mitglieder

Bei der Kooperative Soppexcca in Jinotega/Nicaragua, der zweiten Station beim Produzentenbesuch 2009, klingt der Ansatz etwas anders. Fatima Ismael, die Präsidentin der Kooperative, sagt: „Unser Kaffee gehört schon seit Jahren zum Segment der Gourmetkaffees.“ Und natürlich arbeiten die Bauern auch hier weiter an der Verbesserung der Qualität ihrer Produktion. Aber die wesentliche Zielsetzung, so klingt es zumindest durch, ist die soziale Absicherung und die Verbesserung der Entwicklungsmöglichkeiten für alle Mitglieder der Kooperative. Zu dieser Einschätzung passt auch der Bericht der Agrartechniker, dass es der Kooperative bis jetzt immer gelungen sei, für die Mitglieder aus den Familien eine tragfähige Perspektive zu schaffen. Landflucht oder die Arbeitsmigration (ca. 1/3 der Erwerbsbevölkerung Nicaraguas arbeitet im Ausland) sei für sie kein Thema.

Die Kooperative Soppexcca ist ein Beispiel für die demokratische Struktur in der Kooperativenbewegung. Und deshalb sind die Mitglieder der Kooperative von der Entwicklung bei FLO so enttäuscht. Sie erleben, wie immer mehr Kooperativen ohne genaue Prüfung ihrer Strukturen als Produzenten des Fairen Handels anerkannt werden. Sie haben den Eindruck, dass im Interesse eines möglichst niedrigen Fairhandelspreises und eines großen Kaffeeangebots Inhalte und Ziele den Bach runter gehen.



C 1100
w w a

Foto: hr

Bei Soppexcca sind für die soziale Absicherung ihrer Mitglieder vor allem der Vorstand und die Geschäftsführung der Kooperative aktiv. Bei den aus dem Fairhandelsbereich kommenden Handelspartnern sorgt Soppexcca dafür, dass sie für ihr gutes Produkt Preise erhalten, die deutlich über den Mindestpreisen des Fairen Handels liegen. Die zusätzliche Organisation und Einwerbung von immer wieder neuen Pro-

jektförderungen für die Kooperative ist ein zweites Element für die Verbesserung der wirtschaftlichen Situation ihrer Mitglieder. Damit lassen sich Maßnahmen und Sozialprogramme finanzieren, für die der Kaffeelerlös nicht ausreichen würde.

Der Vergleich dieser beiden aktiven Kooperativen zeigt, dass die Bewegung der Kleinbauern in Nicaragua auf verschiedene Weise daran arbeitet, mit den Veränderungen auf dem Weltmarkt umzugehen und die wirtschaftliche Situation ihrer Mitglieder zu verbessern. Da der Faire Handel aus ihrer Sicht seine Ansprüche nicht mehr ausreichend erfüllt, besteht für die Kooperativen die Notwendigkeit, verstärkt für die eigene Interessenssicherung zu sorgen. Beim Partnerschaftskaffee finden sie dafür Unterstützung. (rk)



Kaffee wird für den Export sortiert

Foto: rk

Die Sicht der ProduzentInnen

Interview mit Heberto und Pedro

Seit Jahren bezieht der Heidelberger Partnerschaftskaffee einen Großteil seines Kaffees von den Kooperativen UCPCO in San Juan del Rio Coco und Soppexcca in Jinotega, beide im Norden des Landes gelegen, sowie von Tierra Nueva aus der Region Boaco. Als politisch motivierte Organisation versuchen wir unseren Handel im permanenten Kontakt mit den Vertretern der Produzenten zu organisieren. Im Austausch über die Notwendigkeiten der

kleinbäuerlichen Produzenten in Nicaragua und den Möglichkeiten „fairen Handels“ hier bei uns, entwickeln wir die Preisgestaltung und die damit möglichen Projektfinanzierungen. Durch regelmäßige Besuche sind dabei auch sehr persönliche Kontakte entstanden.

Heberto Rivas, Geschäftsführer der UCPCO in San Juan de Rio Coco, 32 Jahre alt und Pedro Rojas Cano, Geschäftsführer von „Tierra Nueva“ beantworteten Ende Juni unsere Fragen zu den sich permanent ändernden Bedingungen im Kaffeeanbau und -handel.

Wie haben sich die Preise für den Rohkaffee im letzten Jahr entwickelt und was bedeutet das angesichts der gestiegenen Lebenshaltungskosten für die kleinen Produzenten?

Heberto: Die Preise sind auf den lokalen Märkten gestiegen, dennoch sind diese Steigerungen unbedeutend im Vergleich zu den um 40 % gestiegenen Produktionskosten. Das tangiert direkt die Lebensqualität der Menschen die vom Kaffeeanbau leben, da sie nichts in ihre Unterkünfte und die Pflanzungen investieren können, sondern eigentlich fast alles für die Lebensmittel ausgeben müssen.

Pedro: Der Kaffeeanbau stellt für uns die Haupteinnahmequelle unserer Genossenschaft und unsere Mitglieder dar und war lange Zugpferd unserer Ökonomie. Das Verhältnis von erzielbaren Preisen und dem Aufwand den wir insbesondere beim organischen Kaffeeanbau treiben müssen entwickelt sich aber besorgniserregend.



Haben sich die Absatzmöglichkeiten für Bio-kaffee, den wir ja ausschließlich verkaufen, weiter verbessert?

Heberto: Die gestiegenen Produktionskosten sind ein harter Schlag für uns, obwohl

Heberto Rivas, seit 2 1/2 Jahre Präsident der UCPCO, mit seinem Sohn

Foto: rk

wir ja auf Kunstdünger und chemische Spritzmittel verzichten. Der biologische Dünger ist teuer und wir müssen zukaufen. Der Markt bezahlt uns diesen Mehraufwand derzeit nicht. Dennoch ist die einzige Alternative die uns bleibt, die Vermarktung unseres Kaffees zu verbessern und das bedeutet die Qualität unseres Kaffees weiter zu steigern, um die Märkte zu bedienen, die eine sehr gute Qualität verlangen und dafür höhere Preise bezahlen.

Pedro: Aufgrund innerer Probleme sind wir froh, unser Niveau gehalten zu haben. Wir müssen daran arbeiten die Produktivität weiter zu steigern.



Pedro Rojas, Präsident von Tierra Nueva, präsentiert den Kaffee der Kooperative. Foto: B. Hashagen

Wie hat sich die Haltung der Produzenten zum erhöhten Arbeitsaufwand bei der Produktion des Biokaffees verändert.

Heberto: Viele der Produzenten sind desillusioniert, weil die Preise für Biokaffee außerhalb des "Fairen Sektors" unangemessen zum Arbeitsaufwand sind. Auch für diesen Sektor gilt dasselbe, wir müssen besondere Kaffees von höchster Qualität erzeugen. Durch Fortbildungen versuchen wir unsere Leute zu motivieren und weiter zu schulen. Letztendlich aber müssen sie das Licht am Ende des Weges sehen können!

Pedro: Der Aufwand an Handarbeit zum Erhalt der Böden und der Wälder als Schattenspende und zum Schutz des Grundwassers ist sehr hoch. Da aber die Erträge ohne noch intensivere organische Düngung zurückgehen, müssen wir mehr investieren und neue Pflanzungen anlegen, was aber aktuell nicht durch höhere Biokaffeepreise belohnt wird.

Welche Möglichkeiten geben Euch die über den „üblichen Preisen“ des fairen Handels liegenden Preise, die der Heidelberger Partnerschaftskaffee bezahlt?

Heberto: Die besseren Preise, die ihr als Heidelberger Partnerschaftskaffee bezahlt, erlauben uns die Einkünfte der Familien zu erhöhen, sodass sie dauerhaft in ihren Gemeinden wohnen können, dass sie nicht in die Städte ziehen müssen, um sich ihr tägliches Brot zu verdienen. Und schließlich und das ist aus unserer Sicht mit das wichtigste, stabilisiert es die familiären Beziehungen.

Pedro: Eure höheren Preise helfen uns die organische Produktionsweise beizubehalten und sie verhindern den Weggang unserer Mitglieder. Ihr helft uns durchzuhalten, bis wir wieder höhere Preise auf dem Markt haben.

Welches sind die häufigsten Fragen/Anmerkungen in den Versammlungen mit den Vertretern der Kooperativen?

Heberto: Die häufigsten Fragen sind die, welche Anstrengungen uns helfen, die Preise die wir bei unseren Käufern erzielen können, zu verbessern.

Pedro: Der geringe Ertrag, der niedrige Kaffeepreis, die hohen Ausgaben, nachhaltiges Wirtschaften in den Kooperativen und natürlich die Qualität unseres Kaffees.

Habt Ihr eine Botschaft an unsere Kunden?

Pedro: Die aktuelle Situation ist wenig ermutigend. Trotzdem versuchen wir unsere Prinzipien und Vereinbarungen einzuhalten. Wenn uns unsere Abnehmer und Eure Kunden weiter zur Seite stehen, wird es eine bessere Zukunft geben.

Heberto: Ich glaube die wichtigste Botschaft ist, dass unser besonderer Kaffeehandel wie eine Kette aus vielen Gliedern besteht, die jeweils ihre Funktion haben:

Die Bedeutung von uns Produzenten liegt klar in der Herstellung eines möglichst guten Kaffees, Eure in der Vermarktung dieses guten Produktes in Verbindung mit der Aufklärung der Konsumenten über die vielfältigen Bedingungen der Produktion, der Preisbildung und sozialer, wie ökologischer Aspekte.

Der Kaffeekunde schließlich sollte Bescheid wissen, wie der Kaffee erzeugt wird, der ihm schmeckt,.

Im Namen unserer Genossenschaft möchte ich mich bedanken, dass ihr uns diesen Raum gebt um uns mitzuteilen, denn tausende Kilometer von uns entfernt weiß man nicht, wie die Familien leben, die im Kaffee arbeiten. Grüße und eine Umarmung aus den Bergen im Norden Nicaraguas.

Heberto Rivas und Pedro Rojas (Nicarágua) im Juni 2009

Die Interviews führte Heinz Reinke (hr) per e-mail

Quer zu Fair

Der Ansatz des Partnerschaftskaffee

Sätze wie „Der Faire Handel bedeutet ein besseres Leben!“ klingen eingängig und vermitteln positive Gefühle. Solche Aussagen machen aus Händlern und Kunden eine Gemeinschaft, die das bessere Leben für alle ermöglichen will. Aber stimmen solche Aussagen auch mit der Realität überein? Ist es möglich, dass ein TransFair-Siegel aus Discountern wie Lidl und Aldi bessere Händler macht? Haben die Kleinbauern in den Kaffeeländern nicht einen Anspruch darauf, dass der Faire Preis für Rohkaffee regelmäßig an die steigenden Lebenshaltungskosten angepasst wird?

Ein angemessener Preis

Für ein gutes Produkt muss ein angemessener Preis bezahlt werden. Ob dieser Preis als Partnerschaftlicher Handel, Fairer Handel oder wie auch immer bezeichnet wird, ist zweitrangig. Wichtig ist aber, dass der Preis vor allem die wirtschaftliche Situation der Kleinbauern in den Produzentenländern berücksichtigt. Nicht nur der Handel mit Kleinbauernkaffee aus der sog. Dritten Welt, auch die Forderungen der Milchbauern bei uns zeigen, dass der Verkaufserlös die im Produkt enthaltenen Kosten und die Arbeitszeit, notwendige Investitionen und eine menschenwürdige Lebensgestaltung für die Beschäftigten abdecken muss.

Der Anspruch des Partnerschaftskaffee sieht anders aus: Neben einem Einkaufspreis, der über dem Standard des fairen Handels



liegt, fördert der Partnerschaftskaffee mit einem Euro pro verkauftem kg Kaffee Projekte für Kaffeebauern. Das Ziel ist dabei zuerst die Stärkung der Kooperativenstruktur und die Finanzierung von solchen Anliegen, die der Gemeinschaft zu Gute kommen. Die Rückwirkung auf die Möglichkeit einer höheren Auszahlung an die Bauern steht erst in der zweiten Linie. Seit der Ernte 2008/09 wird der Projektaufschlag als Teil des Kaufpreises direkt an die Kooperativen bezahlt. Damit tragen die Kooperativen eine größere Verantwortung für ihre Entwicklung und für die Verwendung der Gelder. (rk)

Aktuelle Beispielrechnung

	Weltmarktpreis 0,80 USD/Libra		Weltmarktpreis 1,50 USD/Libra	
	Partnerschaftskaffee	FLO / TransFair	Partnerschaftskaffee	FLO / TransFair
Mindestpreis	1,30	1,25	1,50	1,50
Fairhandelsprämie	0,10	0,10	0,10	0,10
Strukturprämie	0,05	—	0,05	--
Bioaufschlag	0,20	0,20	0,20	0,20
Projektf. Partnerschaftskaffee	0,50	—	0,50	--
Gesamtpreis	2,15	1,55	2,35	1,80

(alle Zahlen in USD/Libra Rohkaffee = 0,454 kg; 1 € = 1,30 US-\$)

Unterstützung für Kaffeekooperativen

Der Projektaufschlag und der Gesamtpreis, der an die Kooperativen geht, unterscheiden den Partnerschaftskaffee deutlich von anderen Fairhandelsanbietern. Aktuell finanziert der Partnerschaftskaffee mit dem Projektaufschlag von 1 Euro pro kg verkauftem Kaffee folgende Projekte:

Tierra Nueva – Schulungszentrum für Kooperative

Der Zusammenschluss von 8 Kooperativen (Cooperativa de Servicios Agropecuarios Tierra Nueva) hat seinen Sitz in Boaco, einer Stadt etwa 80 km nordöstlich von Managua. Aktuell hat Tierra Nueva rund 600 Mitglieder, die verstreut in kleinen Gemeinden in den Bergen hinter Boaco leben. Neben dem Kaffeeabau leben Mitglieder der Kooperative auch von der Produktion von Milch, Rindfleisch und Honig. Im vergangenen Jahr konnte die Kooperative 13 Container Kaffee und 5 Container Honig exportieren.

Die Erfahrung der Vorstände der Kooperativen zeigt, dass sie als einfache Bauern ihrer Aufgabe als Koopervorstand kaum gewachsen sind. Das nicaraguanische Kooperativengesetz stellt hohe Anforderungen an die die Verwaltung solcher Organisationen. Abrechnungen, Geschäftsberichte etc. müssen erstellt und kontrolliert werden, der Vorstand trägt die Verantwortung. Außerdem sind besondere soziale Fähigkeiten für die Integration der Mitglieder gefragt. Es ist wichtig, bei gegensätzlichen Interessen eine gemeinsame Perspektive zu entwickeln, ...

Um die Fähigkeiten der Koopervorstände zu verbessern, die Einarbeitung neuer Vorstandsmitglieder zu ermöglichen etc. möchte Tierra Nueva auf dem Gelände der Kooperative „Tierra Fertil“ ein Zentrum für Aus- und Fortbildung der Koopervorstände einrichten. Hier soll auch das Verwaltungsbüro der Kooperative für die verstreut lebenden Mitglieder entstehen. Die Koopervorstandsmitglieder versprechen sich von diesem Zentrum eine bessere Integration in die Strukturen der Kooperative und interessante Kurse zur Verbesserung der medizinischen und sozialen Situation der Mitglieder.

Die Kosten für den Bau des Zentrums betragen 6.400 US-\$, davon werden 5.200 US-\$ aus dem Projektaufschlag des Partnerschaftskaffees für 2009 finanziert. Die restlichen Kosten trägt die Kooperative aus dem Kaffeeerlös.



Das Exportprodukt: Grüne Kaffeebohnen

Foto: rk

UCPCO – Erneuerung der Häuser von Kleinbauern

Der 1990 entstandene Zusammenschluss von Kleinbauern wurde 1993 offiziell als Kooperativenzusammenschluss eingetragen und begann von Anfang an mit biologischem Anbau von Kaffee. Der Name UCPCO steht für Unión de Cooperativas Multifuncionales Productoras de Café Orgánico – Vereinigung der Kooperativen von Bio-Kaffee-Produzenten. Die UCPCO hat aktuell 450 Mitglieder, 135 davon sind Frauen mit eigenen Landtiteln.

Die Kooperative hat für ihre Mitglieder verschiedene Aufgaben:

- eine größere soziale Sicherheit und die Verbesserung ihrer Lebenssituation zu erreichen,
- Beratung zum Anbau und zur Verarbeitung des Kaffees
- Vermarktung im Rahmen des Fairen Handels bzw. über den Biohandel.

Die einzelnen Bauernfamilien leben zum größten Teil in einfachen, selbst errichteten Häusern aus Holz oder Lehmziegeln auf ihren Parzellen. Die Häuser haben in der Regel einen oder zwei Räume sowie einen kleinen Anbau mit einer Kochstelle. Das wechselhafte Klima, Regen- und Trockenzeit, setzen den Häusern stark zu. Dächer und Wände vieler Häuser wurden im Lauf der Zeit undicht und es wird in vielen Fällen notwendig, stabilere



Einfaches Haus von Kaffeebauern

Foto: B. Hashagen

Häuser zu errichten. Um eine solche Verbesserung der Wohnsituation der Familien zu ermöglichen, finanziert der Heidelberger Partnerschaftskaffee aus dem Projektaufschlag für die Kooperative einen Kreditfonds, aus dem die Kleinbauern zinsgünstige Darlehen zur Erneuerung ihrer Häuser erhalten können. Die Familien können mit einem solchen Kredit Baumaterialien wie Wellblech, Holzbalken, Backsteine, Mörtel etc. kaufen, um ihre in die Jahre gekommenen Häuser zu erneuern. Mit den Erträgen aus der Ernte der kommenden Jahre zahlen die Familien dann den Kredit zurück und das Geld kann an eine andere Familie vergeben werden.

Die UCPCO erhält als Projektaufschlag vom Partnerschaftskaffee 2009 5.200 US-\$ für diesen Kreditfonds zur Erneuerung der Häuser. Der Betrag wird beim Kaffeeinkauf als vereinbarter Teil des Kaffeepreises an die Kooperative gezahlt.

Soppexcca – Bildungsfonds für Kinder

Mit dem Kooperativenverband Soppexcca (Sociedad de Pequeños Productores Exportadores de Café) verbindet Nicaragua-Forum und Partnerschaftskaffee eine lange Tradition der Kooperation. Die inzwischen schon seit 5 Jahren laufende Finanzierung der Stipendien, die Kindern aus Kaffeefamilien den Besuch einer weiterführenden Schule (Secundaria) ermöglicht, wird 2009 mit 5.200 US-\$ finanziert. Über 20 SchülerInnen erhalten daraus ein Stipendium.

Gerade diese Förderung ist ein besonderes Beispiel dafür, wie über die Finanzierung hinaus immer wieder neue Kooperationen und ein lebendiger Austausch entstehen können. So unterhalten Schülerinnen und Schüler der Stephen-Hawking-Schule Neckargemünd, die an ihrer Schule eine Juniorfirma betreiben und den Partnerschaftskaffee dort verkaufen, mit den Stipendiaten von Soppexcca einen regen Austausch über die verschiedenen Lebensrealitäten. Eine spannende Geschichte, zumal die Stipendiaten mit eigenen Fotografien über ihr Leben berichten. Zwei der Stipendiaten stellen sich im Folgenden mit Fotos und Kurzinterviews vor:

Stipendiaten berichten

Gespräch mit Gladys Herrera Lasco und Carlos Ever Hernández Chavarria:



Enver beim Frühstück vor der Schule

Foto: Stipendiaten

Wie lebt deine Familie?

Gladys: Ich wohne mit meinen Eltern oben in den Bergen sehr bescheiden. Mein Vater ist Landwirt, wir haben eine kleine Finca, wo wir Kaffee, Mais, Bohnen und Bananen anbauen. Meine Mutter arbeitet im Haushalt, aber auch auf dem Feld. Drei meiner Schwestern sind schon verheiratet, meine beiden Brüder helfen auf dem Hof mit. Leider haben wir kein Bad, auch habe ich kein eigenes Zimmer.

Enver: Meine Eltern arbeiten im Kaffeeanbau, sie kümmern sich um die Verbesserung und Instandhaltung der Pflanzungen, außerdem bauen sie Grundnahrungsmittel an wie Bohnen und Mais. All dies geschieht mit der Unterstützung meiner Mutter, die sich darum kümmert, das Essen für die Arbeiter zuzubereiten. Ich habe zwei Geschwister, einen Bruder und eine Schwester. Meine Schwester macht uns das Essen während der Schulzeiten, außerdem studiert sie an der Uni. Mein Bruder ist in der 6. Klasse der Grundschule und er hilft bei den Arbeiten im Haus.

Wie sieht dein Alltag aus?

Gladys: Normalerweise stehe ich um 4.30 auf und helfe meiner Mutter im Haushalt. Um 7.30 gehe ich in die Vorschule, wo ich bereits Kinder von 3-6 beaufsichtige, mit ihnen spiele und sie unterrichte. Nachmittags helfe ich dann im Haushalt oder auf dem Feld. Abends bereite ich den nächsten Tag vor und gehe um 21.30 schlafen.



Bei den Hausaufgaben nach der Schule

Foto: Stipendiaten

Was machst du in deiner Freizeit?

Enver: Also in meiner Freizeit spiele ich gern Baseball und Fußball, außerdem spiele ich auch gern Nintendo-Spiele, mein Leben ist sehr fröhlich, weil ich in die Kirchen gehe oder auf Sportplätze, ich langweile mich nie.

Wann besuchst du die secundaria und wie soll es anschließend weitergehen?

Gladys: Immer samstags fahren wir um 6.00 nach Jinotega, um von 8:00 bis 15:30 Uhr die Schule besuchen zu können. Das ist neben meiner Arbeit in der Vorschule, im Haushalt und auf dem Feld hart, aber mein größter Wunsch ist es einmal an die Universität zu gehen und später Englisch zu unterrichten.

Enver: Ich bin in der 5. Klasse der Sekundarschule (d.h. 11. Klasse) und ich stehe kurz vor dem Abitur, daher muss ich konstant für die Schule lernen und alle Arbeiten, die aufgegeben werden, erledigen. Ich möchte Agraringineur werden, denn dafür habe ich schon gute Vorkenntnisse, die ich mit Hilfe meines Vaters bei der Arbeit auf dem Feld erworben habe. All das wird mir helfen und den Rest werde ich allmählich im Studium lernen, denn was man will, das kann man auch erreichen.

Was denkst du über dein Land und welche Wünsche hast du für es?

Gladys: Die wirtschaftliche Lage in meinem Land ist völlig geschädigt und ich glaube, dass das Land Menschen braucht, die die

Krise so spüren, wie sie die ganze Nation spürt und nicht nur in persönlichem, egoistischem Interesse handeln. Ich glaube, dass das Land seine Lage nur durch Menschen mit diesen Eigenschaften bessern kann.

Enver: Die wirtschaftliche Situation hat sich mit der Erhöhung der Preise verschlechtert und es ist sehr traurig für die gesamte Bevölkerung und das Land. Sie



Beim Backen

Foto: Stipendiaten

kann sich durch Hilfe verbessern oder indem man eine bessere Preisstabilität für die Güter und Produkte erreicht.

Das Gespräch führte H. Reinke

Ausgezeichneter Kaffee

Umweltpreis und

Bildung für nachhaltige Entwicklung

Gleich zwei Auszeichnungen erhielt der Heidelberger Partnerschaftskaffee in den letzten Monaten: Ganz aktuell den Umweltpreis der Stadt Heidelberg und schon vor einigen Monaten die Auszeichnung der Kampagne „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ der UNESCO Deutschland.

Was für die Stadt Heidelberg das besondere an unserem „Eigengewächs“ ausmacht, betonte OB Würzner in einer kurzen Ansprache: Nachhaltiges ökologisches Wirken auf globaler Ebene zu ermöglichen, Produzenten und Konsumenten ein Stück näher zu bringen und dabei gerechtere Handelsstrukturen zu fördern. Das reiche weit über den herkömmlichen Umweltgedanken hinaus.

Ganz ähnlich stellt sich der Hintergrund für die Auszeichnung durch den Organisator der UNESCO Kampagne „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ de Haan in Stuttgart dar: „Ihr Kaffee



vereint ökologisches Wirken durch die Förderung des biologischen Anbaus mit ökonomischen und sozialen Aspekten durch die Betonung des gerechten Handels und der Förderung sozialer Projekte. Dass die Unterstützung von jugendlichen Stipendiaten aus den Familien von Kaffeebauern durch den Verkauf in Schulen und durch Schülerfirmen betrieben wird, zeigt zudem die Möglichkeit auch Bildungsprozesse bedeutungsvoll und realitätsnah zu gestalten”.

Für uns als kleine Gruppe ehrenamtlicher Macher des Heidelberger Partnerschaftskaffees sind Auszeichnungen dieser Art natürlich eine Anerkennung unserer langjährigen Arbeit, mehr aber noch bieten sie die Möglichkeit unseren Kaffee und den dahinterstehenden Ansatz weiter zu verbreiten. Die Wege den Partnerschaftskaffee in um und Heidelberg zu präsentieren und weiter zu vertreiben sind bei weitem nicht ausgeschöpft. Dies bedeutet weitere Arbeit und dazu benötigen wir dringend weitere Unterstützer/innen!

Aber auch aus Nicaragua gibt es Grüße zu unseren Preisen z.B. von Heberto Rivas dem Geschäftsführer des Kooperativenverbandes UCPCO in San Juan del Rio Coco. Diese Organisation hatte schon vor 20 Jahren mit Finanzierung des Nicaragua-Forum Heidelberg die Umstellung auf biologische Kaffeeproduktion begonnen:

Ich denke, dass ihr eine ganz hervorragende Arbeit zur Förderung des fairen Handels und im Sinne der Produzenten macht! Ich persönlich bin stolz mit Euch, die ihr zuerst an die kleinen Produzenten denkt, Freundschaft zu pflegen. Eure Unterstützung motiviert uns in unserer täglichen Arbeit. Herzliche Grüße an all Eure Helfer und Konsumenten!

Gerne geben wir diese Grüße an Sie weiter! (hr)

Kaffe Zubereitung

Tipps und Anregungen

Es gibt verschiedene Wege zu einem guten Kaffee. Wenn man die Möglichkeit dazu hat, sollte man den Kaffee frisch und mit dem zur Zubereitung passenden Mahlgrad mahlen (oder mahlen lassen). Beim Kannenaufguss oder bei der Zubereitung in der „Press-Kanne“ bleiben mehr Geschmacksstoffe im Kaffee als beim Filtern*.

Für die Kaffe Zubereitung sollte man immer frisches Wasser aus der Leitung nehmen. Egal welche Zubereitungsart Sie wählen, Sie sollten pro Tasse (150 ml) ca. 6-7g Kaffeepulver verwenden (Kaffeemaß). Bei höherer Dosierung gehen die feinen Geschmacksnuancen verloren.

Aufbrühen in der Kanne oder „Presskanne“

Geben Sie den in diesem Fall „mittelgrob“ gemahlene Kaffee in eine vorgewärmte Kanne und überbrühen sie ihn mit nicht mehr sprudelndem Wasser (92 – 95 Grad). Decken Sie die Kanne bzw. das Glas zu (Stempelsieb/Deckel) und lassen Sie den Kaffee ca. 5 Minuten ziehen. Am besten rühren Sie während der „Ziehzeit“ 1 x um. Bei der Press-Kanne drücken Sie das Sieb langsam nach unten bzw. gießen Sie den Kaffee in eine vorgewärmte Kanne oder vorgewärmte Thermoskanne. Innerhalb von ca. 5 Minuten lösen sich alle gewünschten Aromastoffe.



Filtern von Hand

Filtern Sie den „mittelfein“ gemahlene Kaffee direkt in eine vorgewärmte Kanne oder Thermoskanne. Beim ersten Mal nur so viel nicht mehr sprudelndes Wasser (92 – 95 Grad) über das Kaffeepulver gießen, dass es gerade bedeckt und angefeuchtet wird. Wenn der Filter leer gelaufen ist, füllen Sie noch 2 – 3 Mal mit heißem Wasser nach.



Filter-Kaffeemaschine

Bei einer Filter-Kaffeemaschine ist es wichtig, dass Sie die Maschine regelmäßig entkalken und den Kaffee nicht auf der Warmhalteplatte stehen lassen.

Vollautomaten

Die kurze Brühzeit bei Vollautomaten mit Espresso-Verfahren führt leider dazu, dass für einen Kaffee nicht alle gewünschten Aromastoffe aus dem Kaffeemehl ausgewaschen werden können. Einige Stoffe lösen sich sehr schnell (Säure, Koffein,...), andere würden längere Zeit benötigen. Deshalb empfiehlt sich ein speziell für diese Zubereitung gerösteter Kaffee (Schümli-Röstung). Beim Partnerschaftskaffee heißt dieser Kaffee „Selecto“.



Lagerung des Kaffees

Eine temperaturstabile und nicht zu warme Lagerung in einem geschlossenen Behälter ist die beste Möglichkeit. Der Lagerort Kühlschrank ist umstritten, es besteht die Gefahr von Kondenswasser. Wichtiger ist es, den Kaffee nicht oft umzufüllen, die aufgeschnittene Tüte in eine aromadichte Dose packen.

** Für Personen mit erhöhten Cholesterin-Werten empfiehlt sich das Filtern des Kaffees, da die die problematischen Kaffeeöle vom Filter aufgenommen werden.*

Was ist Gourmetkaffee?

Glauben wir den Superlativen der Werbung, ist fast jeder Kaffee ein echter Gourmetkaffee. Erhältlich zum Schnäppchenpreis, aktuell 3,85 oder 3,92 € für 500g gemahlen in der Vakuumentüte. Rassig, einzigartig im Geschmack, ... so verspricht es die Werbung.

Da der Begriff Gourmetkaffee nicht geschützt ist, kann ihn jeder nach Gutdünken für seine Werbebotschaft einsetzen. Aber dennoch gibt es unter ernsthaft mit Kaffee beschäftigten Menschen eine taugliche Definition, die sich aus der Punktwertung für Kaffee der SCAA (Speciality Coffee Association of America) ableitet. In diesem Bewertungsschema, das theoretisch bis zu 100 Punkten reicht, gelten Kaffees mit über 80 Punkten als Gourmetkaffees. Bewertet werden Aroma (vor und nach dem Aufbrühen), Geschmack, Säure, Körper, Nachgeschmack und Balance. Das Punkteraster für die Bewertung:



Kaffeewertung Punkte	Qualitätsbeschreibung	Klassifizierung
95-100	Vorbildlich	Super Premium-Spezialität
90-94	Hervorragend	Premium-Spezialität
85-89	Ausgezeichnet	Spezialität
80-84	Sehr gut	Premium / Gourmet
75-79	Gut	Gute Qualität
70-74	Masse	Durchschnittliche Qualität

Herausragende Kaffeequalitäten oder Spezialitäten-Kaffees beginnen bei 85 Punkten. Um das Bewertungsschema etwas griffiger zu machen: der normale Orgánico vom Heidelberger Partnerschaftskaffee liegt in der Regel zwischen 81 und 83, mal auch bei 84 Punkten, gilt also grundsätzlich schon als Gourmetkaffee. Viele Kaffees aus dem Supermarkt liegen zwischen 70 und 75 Punkten.

Gourmetkaffee geplant

Der Heidelberger Partnerschaftskaffee wird voraussichtlich ab Herbst 2009 zusätzlich zu seinen bisherigen Kaffees einen besonderen Gourmetkaffee von der Kooperative UCPCO anbieten. Noch ist nicht alles geklärt, der Kaffee noch nicht im Container, aber wir hoffen, dass die zugesagte Menge des Spezialitäten-Kaffees noch im Spätsommer ankommt. (rk)

Nicaragua-Forum Heidelberg

Angelweg 3, 69121 Heidelberg

Tel.: 06221-472163, info@nicaragua-forum.de

www.nicaragua-forum.de



Heidelberger Partnerschaftskaffee

Der Onlinshop:

www.partnerschaftskaffee.de

Tel. 06221-455826, info@partnerschaftskaffee.de