

kunde schmecken. In den letzten Jahren übertrafen alle Kaffees von SOPPEXCCA die Anforderungen an hochwertige Gourmet-Kaffees deutlich.

## Anforderungen des Klimawandels

Der Klimawandel stellt besondere Anforderungen an den Kaffeeanbau. Ein Teil der bisherigen Kaffeeanbaugebiete kann in Zukunft wegen steigenden Temperaturen nicht mehr für den Kaffeeanbau genutzt werden. Pflanzenschädlinge, Pilzkrankheiten und Extremwetterlagen bedrohen die hochwertigen Kaffeesorten.

Der biologische Anbau hochwertiger Kaffees ist durch den Klimawandel besonders gefährdet. Das Engagement überzeugter Bauern, bessere organische Düngung und zusätzlicher Mittel zur Stärkung der Pflanzen sind wichtig, um den Bio-Anbau erhalten zu können.

## Projektförderungen

Durch die Projektförderung konnte der Partnerschaftskaffee auf die veränderte Situation der Bauern durch den Klimawandel schnell reagieren.

- Der Aufbau einer modernen Anlage für die Kompost-Produktion der Kooperative Tierra Nueva verbessert jetzt die Anbaubedingungen.
- Um bei sinkenden Erträgen die Ernährung der Familien zu verbessern, förderte der Partnerschaftskaffee ein Programm für den Anbau von Grundnahrungsmitteln der Kooperative UCPCO.
- Die Finanzierung von Stipendien für Kinder von Kaffeebauern in den Kooperativen SOPPEXCCA und COMBRIFOL ermöglicht begabten Jugendlichen eine bessere Schulbildung, Ausbildung oder Studium, neue Existenzgrundlagen neben der Landwirtschaft.



Der Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V. ist eine gemeinnützige Organisation zur Förderung der Entwicklungszusammenarbeit. Der größte Teil der Arbeit wird ehrenamtlich geleistet. Beim Kaffeehandel werden zusätzlich zu fairen Einkaufspreisen ein Euro pro verkauften kg Kaffee für Projektfinanzierungen eingesetzt.

## Die Kaffeesorten

- **Orgánico** – sortenreiner und besonders aromatischer Hochland-Kaffee (SHG) von der Kooperative SOPPEXCCA
- **Bio-Espresso** – feine Mischung aus Arabica-Kaffees von Kleinbauern aus Bolivien, Kolumbien, Nicaragua und Mexico
- **Selecto** – eine Schümli-Röstung feiner Arabica-Kaffees aus Bolivien, Nicaragua und El Salvador
- **Simpático** – milder und schonender Kaffee der Kooperative Tierra Nueva aus Nicaragua
- **Orgánico entkoffeiniert** – feiner und hochwertiger Arabica-Kaffee von Kooperativen aus El Salvador und Honduras
- **Flor del café** – der besondere Gourmetkaffee, aktuell sortenrein von der Kooperative COMBRIFOL aus Marcala/Honduras

Infos zu Verkaufsstellen finden sie unter [www.partnerschaftskaffee.de](http://www.partnerschaftskaffee.de)

Bioanbau zertifiziert durch GfRS  
DE-ÖKO-039-Kontrollstelle

Stand: 10/2016



*Besondere  
Bio-Kaffees  
von Kleinbauern  
aus Lateinamerika*

*Ein Genuss ohne Ausbeutung!*

**Heidelberger Partnerschaftskaffee**



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



Treffen von Kooperativenvertretern und Fairtrade-Händlern im Sommer 2015 in Managua  
Foto: R. Kurz

## Kaffee von Kleinbauern

Ein großer Teil des weltweit angebauten Kaffees kommt von Kleinbauern. Der Kaffee der Bauern wird in der Regel von lokalen Händlern oder Kaffeeverarbeitern aufgekauft, die die Bohnen an Kaffeekonzerne weiterverkaufen.

Kleinbauern mit wenig Anbaufläche sind das schwächste Glied in dieser Handelskette. Ihre Produktionsmengen sind gering und sie sind von den Einnahmen aus dem Verkauf ihres Rohkaffees besonders abhängig.

Wenn ein Kleinbauer hochwertigen Kaffee produziert, hat er kaum eine Chance, dafür von örtlichen Aufkäufern einen angemessenen Preis zu erhalten. Nur durch den Zusammenschluss von vielen Bauern in einer Kooperative und bei der gemeinsamen Vermarktung der Produktion besteht eine Chance, für einen guten Rohkaffee auch einen angemessenen Preis zu erzielen.

## Was ist Fair beim Kaffeehandel?

Eigentlich hatte der faire Handel das Ziel, nicht nur die Produktions- und Lebenshaltungskosten der Kleinbauern zu finanzieren, sondern auch eine wirtschaftliche und soziale Entwicklung für die Bauernfamilien zu ermöglichen. Dieses Ziel ist beim fairen Handel in den letzten

Jahren immer mehr in den Hintergrund getreten. Die Mindestpreise für Fairtrade - Kaffee wurden nicht entsprechend der Preisentwicklungen in den Produzentländern erhöht.

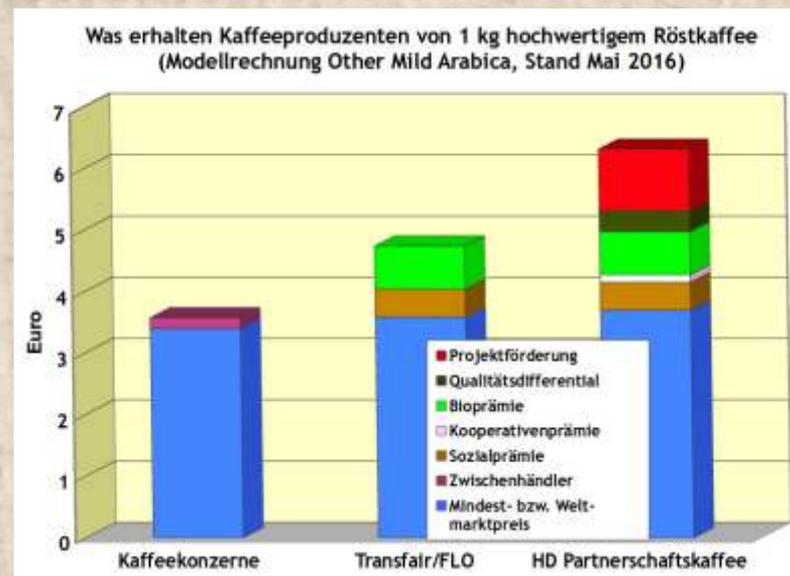
Deshalb hilft es nur wenig, wenn sich Kunden beim Einkauf von Fairtrade-Produkten an den bekannten Siegeln orientieren. Fairer Handel muss eigentlich mehr als ein Siegel sein. Es geht um ein Gesamtkonzept für Handelsbeziehungen, bei dem die Produzenten einen möglichst starken Einfluss auf die Ausgestaltung des Handels und der Preise nehmen können. Je größer und mächtiger die Kaffeehändler aus dem Norden sind, desto schwieriger ist es, noch ernsthaft von fairen Handelsbeziehungen zu sprechen.

Zu einem guten Kaffeehandel gehören für den Partnerschaftskaffee

- das Wissen um die Sorgen und Bedürfnisse der Produzenten, ein regelmäßiger Austausch und Besuche.
- möglichst direkte langjährige Handelsbeziehungen mit anzupassenden Preisen.
- die zusätzliche Förderung von Entwicklungsprogrammen der Kooperativen.



Don Claudio zeigt sein Versuchsfeld, auf dem er Bio-Dünger und Pflanzenstärkungsmittel testet.  
Foto: R. Kurz



## Besondere Kaffeequalität

Damit Kaffeekooperativen verlässliche Handelsbeziehungen aufbauen können, ist die Qualität des Rohkaffees besonders wichtig. Der Kooperative SOPPEXCCA aus Nicaragua gelang es, sich weltweit als positives Modell einer Fairtrade-Kooperative zu etablieren. Die Kooperative ist auch nicht bereit, 'Microlotes' (kleine Mengen besonders hochwertiger Kaffees) zu hohen Preisen zu verkaufen. Denn dadurch würde gleichzeitig die Qualität der verbleibenden großen Kaffeemengen sinken. Kooperativen-Kaffee ist für SOPPEXCCA ein prinzipieller Anspruch an die Qualität ohne Zerteilung der Kunden in arm und reich.

Die Agrar-Berater und Kleinbauern der Kooperative arbeiten stetig daran, die Qualität ihres Kaffees zu verbessern. Diese Bemühungen kann man auch als Kaffee-