

25 Jahre Heidelberger Partnerschaftskaffee

Die Zukunft für  
gute Kaffees

LISSETH RIZO



Heidelberger  
Partnerschaftskaffee



GUARANTEED  
FAIR TRADE

## 25 Jahre Heidelberger Partnerschaftskaffee

### Inhalt:

- Grußwort des Oberbürgermeisters der Stadt Heidelberg S. 3
- Aus- und Rückblick S. 4
- Zahlen/Fakten - Partnerschaftskaffee ganz kurz S. 5
- Gründung – Kaffeekrise – eigener Kaffeehandel ist notwendig S. 6
- Fair muss er sein S. 8
- Langfristige partnerschaftlicher Beziehungen S. 9
- Projektförderung S. 10
- Besondere Kaffeequalität S. 12
- Konkrete Inhalte statt Dauer-Werbung S. 14
- Perspektiven der Produktion guter Kaffees S. 15
- Ziele des Partnerschaftskaffees S. 16
- Kontakt / Mitarbeiten S. 16



© Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V. - (Vorstand: R. Kurz)  
Angelweg 3, 69121 Heidelberg  
Tel.: 06221-455826  
[www.partnerschaftskaffee.de](http://www.partnerschaftskaffee.de)  
Fotos: Heinz Reinke und Rudi Kurz

# Grußwort des Oberbürgermeisters der Stadt Heidelberg



Sehr geehrte Damen und Herren,

25 Jahre Heidelberger Partnerschaftskaffee – das ist ein besonderes Jubiläum und zugleich ein starkes Zeichen dafür, wie globale Verantwortung und lokales Engagement in Heidelberg erfolgreich zusammenwirken. Der Heidelberger Partnerschaftskaffee zeigt seit einem Vierteljahrhundert, wie die Ziele der Agenda 2030 vor Ort gelebt werden können: durch fairen Handel, verlässliche Kooperationen in Zentralamerika und konkrete Unterstützung. Zugleich macht der Verein mit großem ehrenamtlichen Einsatz Themen wie nachhaltigen Konsum und fairen Handel in Heidelberg sichtbar – etwa durch Veranstaltungen, Bildungsarbeit und die Mitwirkung in der Fairtrade-Town-Steuerungsgruppe.

Ein besonderes Merkmal des Heidelberger Partnerschaftskaffees ist seine hohe Kaffeequalität. Sie entsteht durch sorgfältigen Anbau, präzise Ernte, fachkundige Weiterverarbeitung und eine schonende Langzeitröstung. Dass die Kaffees regelmäßig im Bereich der Spezialitätenkaffees liegen, ist vor allem der Expertise der Produzentinnen und Produzenten sowie der Kooperativen zu verdanken – ein Qualitätsanspruch, der die Arbeit seit 25 Jahren prägt.

Ebenso bedeutend ist die Projektförderung, mit der der Heidelberger Partnerschaftskaffee die Kooperativen stärkt. Von Notfallhilfen nach Naturkatastrophen über Kompostanlagen, Solartrockner und Wasserspeicher bis hin zur Förderung klimaresilienter Varietäten – die bislang 39 Projekte schaffen konkrete Entwicklungschancen. Besonders hervorzuheben sind die langjährigen Stipendienprogramme in Nicaragua und Honduras, die jungen Menschen Bildung ermöglichen und die Zukunftsfähigkeit der Kooperativen sichern.

Dieses Engagement verbindet Heidelberg mit der Welt und macht deutlich: Nachhaltige Entwicklung beginnt vor Ort und lebt von Menschen, die Verantwortung übernehmen. Zum 25-jährigen Bestehen gratuliere ich herzlich und danke allen Beteiligten für ihren langjährigen und wertvollen Einsatz. Für die kommenden Jahre wünsche ich eine erfolgreiche und zukunftsorientierte Weiterentwicklung des Heidelberger Partnerschaftskaffees.

Prof. Dr. Eckart Würzner  
Oberbürgermeister

## Aus- und Rückblick

Der Heidelberger Partnerschaftskaffee besteht inzwischen als gemeinnütziger Verein und sein Geschäftsbetrieb als Fairtrade-Kaffeehandel seit 25 Jahren. Dies ist schon ein Grund zum Feiern.

Das Jubiläum ist aber kein Grund, sich im Erreichten zu sonnen. Unser Blick ist vor allem nach vorn gerichtet. Wie sieht die aktuelle Situation von kleinbäuerlichen Produzent:innen jetzt aus, können wir zu einer positiven Entwicklung für ihr Leben und für ihre Genossenschaften beitragen?

Ein Jubiläum ist natürlich auch ein Grund, zurückzuschauen. Was hat der Partnerschaftskaffee in den letzten 25 Jahren erreicht, wo liegen die Stärken unseres Fairen Handels und was können wir noch besser machen? Angesichts der stetigen Veränderungen ist es auch sinnvoll, zu dokumentieren, mit welchen Zielen sind wir gestartet, was haben wir ermöglicht und wo möchten wir hin.

„Eine Zukunft für guten Kaffee“ ist das Motto für das 25jährige Jubiläum des Partnerschaftskaffee. Denn die Anforderungen für den Fairen Kaffeehandel sind aktuell groß:

- Wie gelingt es angesichts des Klimawandels auf den Flächen der Kleinbauern weiter guten Kaffee anzubauen, von dem die Produzent:innen leben können und mit dem sie sich eine sichere wirtschaftliche und soziale Perspektive aufbauen können?
- Wie kann man auch für junge Menschen auf dem Land eine lebenswerte Perspektive schaffen, die eine zunehmende Landflucht verhindert?
- Wie gelingt es, negative Auswirkungen „unseres“ Konsums auf die Umwelt und die Lebensbedingungen der Produzent:innen zu reduzieren?
- Wie können wir für kleine Kooperativen weiterhin die Möglichkeit zu Exporten in die Europäische Union (EU) schaffen, wenn diese wie bei der Entwaldungsverordnung EUDR mit der Sorgfaltserklärung Anforderungen stellt, die für Kleinbauern bürokratisch nur schwer zu erfüllen sind?

Über 70 % des weltweit gehandelten Kaffees wird von Kleinbauern angebaut, der auf verschiedensten Wegen aufgekauft wird. Wenige große Konzerne decken inzwischen nicht nur den normalen Kaffeehandel ab, sondern mischen auch kräftig im Bereich des Direct-Trading und im Fairen Handel mit. Der Partnerschaftskaffee arbeitet stattdessen weiter daran, seinen Handel dafür zu nutzen, damit kleinbäuerliche Produzent:innen direkt unterstützt werden und die Kunden mehr über die Leistungen der Produzent:innen erfahren.



## Zahlen/Fakten - Partnerschaftskaffee ganz kurz:

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaffeeverkauf:                                | seit April 2001                                                                                                                                                                                                                         |
| Verkaufsmengen:<br>höchste Mengen:            | im 1. Jahr: 1,5 t (1.500 kg) 2001<br>je 25 t (25.000 kg) 2020, 2021 (Corona-Zeit), 2025                                                                                                                                                 |
| Verkaufsmenge<br>insgesamt:                   | 404 t (404.508 kg)                                                                                                                                                                                                                      |
| Verkaufsstellen aktuell:                      | etwa 60 Geschäfte in Heidelberg und der Rhein-Neckar-Region                                                                                                                                                                             |
| Verkaufsmengen<br>aufgeschlüsselt:            | Bio-Einzelhandel: 35%<br>konv. Lebensmitteleinzelhandel: 35%<br>Weltläden: 2%<br>Direktvertrieb an Endkunden: 28%                                                                                                                       |
| Einkaufspreis des<br>Partnerschaftskaffee:    | Durchschnitt des Weltmarktpreises in 4<br>Erntemonaten (2025/26 = 3,70 USD/Libra [456g])<br>+ Fairhandelsprämie 0,20 USD<br>+ Kooperativenprämie 0,05 USD<br>+ Bioaufschlag 0,40 USD<br>+ variables Qualitätsdifferenzial ab 83 Punkten |
| Produzenten des<br>Partnerschaftskaffee:      | Der Kaffee kommt von insg. 11 Kooperativen: 2<br>Koop. Mexiko, 1 Koop. Honduras, 3 Koop. El<br>Salvador, 5 Koop. Nicaragua, 1 Koop. Kolumbien,<br>2 Koop. Bolivien                                                                      |
| Projektförderung für<br>Kooperativen insges.: | 399.186,84 €                                                                                                                                                                                                                            |
| Anzahl Projekte                               | 39                                                                                                                                                                                                                                      |
| Längste<br>Projektförderung:                  | 21 Jahre – Stipendienprogramm von Soppexcca                                                                                                                                                                                             |
| Höchste<br>Projektförderung in<br>einem Jahr: | 51.665,00 € 2021 für 9 Kooperativen nach den<br>Hurrikanen Eta und Iota                                                                                                                                                                 |

# Die Kaffeekrise – und die Gründung des Partnerschaftskaffee

## Dramatischer Verfall der Weltmarktpreise 1998-2004

Als Kaffeekrise bezeichnet man den dramatischen Verfall der Kaffee-Weltmarktpreise zwischen 1998 und 2004 und die sich daraus ergebenden Folgen für Kaffeeproduzent:innen auf der ganzen Welt.

Bis in die 1990er Jahre waren Brasilien, Kolumbien und Indonesien die drei größten Kaffeeproduktionsländer. In vielen anderen Ländern in Äquatornähe wurden ebenfalls kleinere Mengen Kaffee angebaut. Damals wie heute kommen 70 bis 80 Prozent der weltweiten Kaffeeproduktion von kleinen und mittleren Produzenten, wobei Kleinbauern den weitaus größten Teil produzierten.

Ab Mitte der 1990er Jahre begannen die Weltbank und der französische Entwicklungsfonds den Kaffeeanbau in Vietnam zu fördern. Mit den Erlösen aus dem Kaffeeexport sollte das südostasiatische Land seine Auslandsschulden begleichen – so die Grundidee.

Die Überschwemmung des Weltmarktes mit billigem Robusta-Kaffee führte laut der Internationalen Kaffeeorganisation zur „schlimmsten Niedrigpreisperiode, die jemals festgestellt wurde“. Viele Kleinbauern waren gezwungen, ihr Land zu verlassen und sich für ihre Familien andere Einnahmequellen zu suchen.

Das Nicaragua-Forum Heidelberg hatte in den Jahren vor der Kaffeekrise schon Kleinbauern-Genossenschaften (Kooperativen) in Nicaragua unterstützt. In San Juan del Rio Coco wurde der Aufbau einer Verarbeitungsanlage der Kooperative UCPCO mitfinanziert, in Jinotega die Neugründung der Kooperative Soppexcca unterstützt.

Damit dieses sinnvolle Engagement nicht einfach durch die Kaffeekrise beseitigt wurde, gründeten Mitglieder des Nicaragua-Forums in Kooperation mit Vertreter:innen des Weltladens in der Altstadt und des effata-Weltladens den Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V. Das Ziel war klar: Ein gemeinsam getragener Kaffeehandel sollte einen



Erste und zweite Packungsvariante

möglichst großen Anteil der Einnahmen direkt den Produzent:innen zu Gute kommen lassen und so deren Überleben als Kleinbäuer:innen sichern.

Mit diesem Ansatz unterschied sich der Heidelberger Partnerschaftskaffee von Anfang an von den ‚professionalisierten‘ Fairhandelsorganisationen. Es ging nicht darum, hier einen aufwendigen Betrieb für den Kaffeehandel zu schaffen, sondern im wesentlichen die Produzent:innen zu unterstützen und ihren wichtigen Anteil an der Produktionskette in den Mittelpunkt zu stellen. Arbeit, die ehrenamtlich organisiert werden konnte, sollte auch so übernommen werden. Und für den Lieferbetrieb wurde zu Anfang ein Modellbetrieb mit studentischen Aushilfen gegründet.



*Eines der ersten Werbeplakate für den Partnerschaftskaffee*

Im Rahmen der ‚Lokalen Agenda 21‘ wurde auch der Partnerschaftskaffee als ein besonders nachhaltiges Projekt gefördert. ‚Nachhaltig‘ bedeutete dabei, so zu leben, dass auch kommende Generationen eine intakte Lebenswelt vorfinden werden.

Heidelberger Parteien förderten den Partnerschaftskaffee, indem sie es ermöglichten, ihre Plakatständer im Stadtgebiet nach Wahlen für die Öffentlichkeitsarbeit zu nutzen. So gelang es, im Stadtgebiet fast flächendeckend innerhalb von wenigen Tagen das Projekt bekannt zu machen.

Schon von Anfang an gab es den Partnerschaftskaffee in Biomärkten, Supermärkten, Bäckereien und Weltläden im Stadtgebiet zu kaufen. Es sollte von Anfang an ein fair gehandelter Kaffee sein, den man als Kund:in gut erreichen kann. Daran hat sich bis heute nichts geändert.



# Bio und Fair gehandelt muss er sein

Für alle am Entstehen des Partnerschaftskaffee beteiligte Organisationen war klar, der Kaffee soll biologisch angebaut werden und der Handel soll durchgängig ‚Fair‘ organisiert sein – ohne dass es besondere Ausbeutungsverhältnisse in der Lieferkette gibt. Damit der Import gut und sicher organisiert werden konnte, beteiligte sich der Partnerschaftskaffee an der MITKA GmbH, einer gemeinsamen Importorganisation von mehreren Fairhandelsorganisationen in Deutschland.

Deutlich hinterfragt wurde von Anfang an die Verwendung des FLO-Fairtrade-Siegels für den Partnerschaftskaffee, weil dieses Siegel nicht für grundsätzlich faire Handelsbedingungen von Unternehmen steht, sondern nur für einzelne faire Produktreihen innerhalb von ansonsten ausbeuterisch wirtschaftenden Unternehmen. Angesichts der weltweiten Aufbauarbeit, die FLO-Fairtrade für den Fairen Handel geleistet hat, wurden die dabei gesetzten Standards natürlich geachtet. Aber da sich der Partnerschaftskaffee komplett auf Fairen Handel festgelegt hatte, wünschte man sich eigentlich mehr.



Als eher zum Partnerschaftskaffee passende Organisation hat sich dann die World Fair Trade Organization (WFTO) herauskristallisiert, deren Monitoring-system vor allem auch gut geeignet ist, um kleinen Kooperativen einen Zugang zum Fairen Handel zu ermöglichen. Der Partnerschaftskaffee ist seit 2018 Mitglied der WFTO und inzwischen in deren Guaranteed Fair Trade – Programm aufgenommen. Die 10 Grundsätze des Fairen Handels der WFTO beschreiben die Standards dieses Handels eindrücklich.

Wie sinnvoll die frühe Festlegung auf die biologische Anbauweise war, zeigte sich bei der ersten Klimabilanzierung des Partnerschaftskaffees 2010/11. Eigentlich



Die 10 Prinzipien des Fairen Handels der WFTO

gilt der unter Schattenbäumen wachsende Kaffee von Kleinbauern schon grundsätzlich als relativ klimafreundlich. Durch den Verzicht auf Stickstoffdünger und gute Materialmischungen für Biodünger lässt sich die CO<sub>2</sub>-Belastung stark reduzieren.



## Langfristige partnerschaftliche Beziehungen

Eine Vorgabe beim Fairen Handel ist es, langfristige Beziehungen bei geschäftlichen Kooperationen einzugehen. Die Grundvorgabe dabei ist ein Jahr. Da die Kaffeeernte nur ein Mal jährlich stattfindet, erscheint diese Anforderung in unserem Segment nicht besonders zielführend.

Tatsächlich legt der Partnerschaftskaffee Wert auf sehr langfristige Beziehungen zu Produzentenorganisationen. Schon von Anfang an kam der Organico im Wesentlichen von der Kooperative SOPPEXCCA in Jinotega / Nicaragua. Und auch der Simpatico als besonders milde Variante kommt seit der Einführung vor über 20 Jahren von Tierra Nueva in Boaco.



*Zu Besuch bei Santiago, Vorstandsmitglied der Kooperative Soppexcca*

Solch langfristige Geschäftsbeziehungen sind für alle Beteiligten ein großer Gewinn. Man kennt nicht nur die Qualität des Produktes, sondern auch die Möglichkeiten des Handelspartners, kann gemeinsam auf neue Anforderungen reagieren und den Handel im gegenseitigen Interesse weiterentwickeln.

Der regelmäßige Austausch bei meist jährlich stattfindenden Besuchen und die zusätzliche Projektförderung des Partnerschaftskaffees sind wohl die wichtigsten Elemente für diese besonderen Geschäftsbeziehungen. Auf der Gegenseite hat z.B. die Kooperative SOPPEXCCA ein spezielles Anforderungsprofil für unsere Rohkaffees entwickelt und dem für die Aufteilung der Rohkaffees zuständigen Catador (Verkoster) Raul ist es ein Anliegen, für uns immer die passenden Rohkaffees zu kombinieren.

Natürlich gibt es auch Veränderungen unter Kooperationspartnern. So ist die große Kooperative UCPCO nach einer geschäftlichen Fehlplanung in Konkurs gegangen. Die Importgemeinschaft des Partnerschaftskaffees arbeitet heute aber



Treffen mit Mitgliedern der Kooperative Reynerio Tijerino in San Juan del Rio Coco

noch mit einer der übrig gebliebenen kleinen Basiskooperativen zusammen. Die Kooperative La Providencia, mit der der Partnerschaftskaffee auch sehr sinnvolle Projekte durchgeführt hatte, hat inzwischen nach einem Problem mit einem anderen Kooperationspartner die Exporte vollständig eingestellt und scheint

sich eher in einem Auflösungsprozess zu befinden.

Ein kritischer Rückblick auf Probleme in den vergangenen 25 Jahren zeigt, dass das Konzept des Fairen Handels in den allermeisten Fällen gut funktioniert und alle beteiligten Personen / Organisationen deutlich mehr Vorteile als bei konventionellen Handelsbeziehungen haben. Auch kleine Kooperativen können durch diese Art der Handelsbeziehungen als direkter Akteur auf dem ‚Weltmarkt‘ auftreten und ihren in der Regel guten Kaffee ohne Zwischenhändler vermarkten.

## Projektförderung

Handel bezeichnet den Austausch von Waren gegen Zahlungsmittel oder andere Waren! Der Faire Handel – wenn er nicht nur ein werbewirksames Wort ist - hat sich klare Regeln gegeben, durch die unterschiedliche ‚Macht- oder Abhängigkeitsverhältnisse‘ ausgeglichen werden sollen, damit benachteiligte kleinbäuerliche Produzent:innen nicht ‚übers Ohr gehauen‘ werden. Diese Regeln sind als die 10 Grundsätze des Fairen Handels beschrieben.

Darüber hinaus fördert der Partnerschaftskaffee bewusst Selbsthilfe-Projekte der



Projekt Wasserspeicher für Mitglieder der Kooperative La Providencia - nötig wegen dem Klimawandel

Kooperativen für ihre Mitglieder, um damit auch für kleinbäuerliche Produzent:innen eine wirtschaftliche Entwicklung zu ermöglichen und in Notsituationen menschenwürdige Auswege anbieten zu können. Dazu gehört z.B. die Notfallhilfen in Höhe von 51.665,00 € nach den Hurrikänen Eta und Iota in unterschiedlicher Höhe für 9 Kooperativen – je nach Bedarf.



*Anzucht von klimaresistenteren Kaffeepflanzen bei Soppexcca*

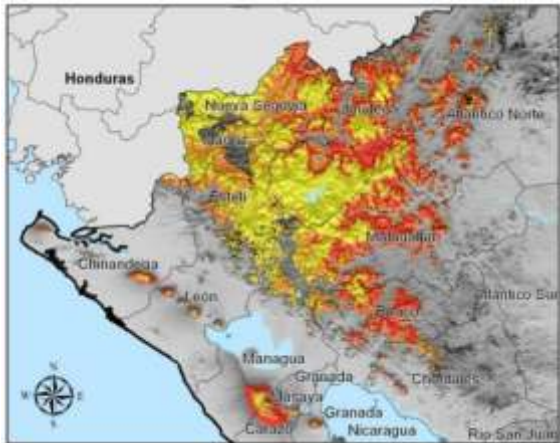
Unter den insgesamt 39 vom Partnerschaftskaffee geförderten Projekten befinden sich viele Selbsthilfe-Projekte zur Verbesserung der Arbeitssituation wie z.B. der Aufbau von Kompost-Anlagen oder von Solartrocknern zur Trocknung des Kaffees, aber auch zum Ausgleich von Folgen des Klimawandels wie z.B. Wasserspeicher wegen fehlendem Regen.

Die Anforderungen des Klimawandels spielen für Kaffeeproduzent:innen eine immer größere Rolle. Besonders wichtig sind inzwischen Unterstützungen für das Nachpflanzen von Kaffee-Varietäten, die an die ‚unzuverlässigere‘ Klimaeinflüsse angepasst sind. Die Bäuer:innen möchten resistenterere Sorten pflanzen, die mit Trockenstress und übermäßiger Feuchtigkeit besser umgehen können. Gleichzeitig sollen die neuen Kaffeesorten aber auch hohen Qualitätsanforderungen entsprechen.



*Treffen mit Stipendiat:innen 2024*

Besonders wichtig ist den Kooperativen die Förderung der Bildung. Seit 2006, also seit 20 Jahren, finanziert der Partnerschaftskaffee ein Stipendienprogramm der Kooperative SOPPEXCCA für den Besuch der Secundaria und einer nachfolgenden beruflichen / universitären Ausbildung mit jährlich 10.000 USD. Dieses Programm ermöglichte am Anfang überhaupt den Schulbesuch, der 2006 noch sehr teuer war, und ist inzwischen vor allem ein wichtiger Leistungsanreiz. Nur wer mindestens 80 von 100 Punkten erreicht, kann gefördert werden.



*Laut CIAT (2007) durch den Klimawandel gefährdete Anbauflächen für Kaffee in Nicaragua (rot)*

Für SOPPEXCCA ist es besonders wichtig, alle Arten von beruflicher Bildung zu fördern. Sie betrachten es als sehr hilfreich, wenn Kinder von Kaffeebauern in anderen Bereichen – z.B. als Lehrer, Buchhalter oder im medizinischen Bereich einen Beruf ergreifen und dadurch nicht immer mehr Menschen von den keinen Landflächen leben müssen.

Auch die Kooperative Combrifol in Honduras setzt bei den Projekten seit 2016 auf ein Stipendienprogramm. Die Stipendien sind auch hier ein wichtiger Beitrag, damit die Familien einen besseren Zugang zur Bildung erhalten und die Kooperative von gut ausgebildeten und motivierten Mitgliedern getragen wird.

## Besondere Kaffeequalität

Als der Partnerschaftskaffee seine Kooperation mit Kooperativen in Mittelamerika begann, entwickelten diese gerade ein besonderes Bewusstsein für Kaffeequalität. Und auch in Deutschland wuchs um die Jahrtausendwende bei den Kund:innen das Interesse und Bewusstsein für höherwertige Kaffees.

Doch was macht einen guten Kaffee aus? Sind es eher objektive Werte oder die subjektive Wahrnehmung des Konsumenten aufgrund der bisherigen Erfahrungen? Ein Ausdruck dieser Fragestellung ist die aktuelle Debatte um die neuen Cuppingprotokolle der Specialty Coffee Association (SCA), die sich bei der

Bewertung von der ‚objektiven‘ Beurteilung hin zu eher persönlich geprägten Vergleichsmustern entwickelt.

Unabhängig von der Art der Qualitätsfeststellung - die Kaffeebohnen sind die Grundlage für besondere Kaffees.

Nur hochwertige Bohnen garantieren auch eine gute Qualität. Und die Qualität einer Kaffeebohne ergibt sich aus Faktoren wie Pflanzen-Varietät, Anbau, Ernte, Verarbeitung, und Röstung.



*Eine perfekte Trocknung ist wichtig für die Qualität des Kaffees*

Mit dieser Auflistung wird deutlich, dass die Produzenten und ihre Verarbeiter im Ursprung eine wesentliche Rolle für die spätere Kaffeequalität innehaben. Entgegen der von Kleinröstern gerne geprägten Darstellung, es komme auf die Röstung an, liegt tatsächlich die größte Verantwortung für einen guten Kaffee in den Händen der Produzenten und der nachfolgenden Verarbeitung.

Es sind viele Punkte, die dabei eine wichtige Rolle spielen. Angefangen von den Anbauflächen und der Düngung, einem guten Schatten-Management, punktgenaues Pflücken nach der Reifung, eine zeitnahe Weiterverarbeitung (z.B. Nassverarbeitung), das korrekte Trocknen auf den richtigen Feuchtigkeitsgrad, die Lagerung, eine korrekte Größensortierung und die zuverlässige Aussortierung von Fehlern sind wichtige Produktionsschritte, die in den Händen der Kleinbauern und Kooperativen liegen.



*Der Catador Raul testet jeden Kaffee der Bäuer:innen, der in der Verarbeitungsanlage ankommt*

Die neuen Cupping-Protokolle der SCA, die nun ab 2026 gelten, benennen deshalb neben den sensorischen Eindrücken auch die Anbau- und Verarbeitungsweise, die Organisationsform und die Art des Handels in der Beschreibung von Kaffees. Ein sicher sinnvoller Schritt – auch wenn andere ‚Bewertungs‘-Elemente aktuell noch als etwas unfertig erscheinen. Nach wie vor gelten Geruch, Geschmack, Nachgeschmack (Abgang), Säure, Süße und das

Mundgefühl als die wichtigsten Bewertungsmerkmale.

In der früheren SCA-Punktebewertungen der Kaffees lagen in der Regel alle Kaffees des Partnerschaftskaffee im Bereich der Spezialitäten-Kaffees (über 80 Punkten). Etwa die Hälfte der Kaffees erhielt auch immer ein zusätzliches Qualitätsdifferenzial (über 83 Punkten). Zu den besonderen Bewertungen der Rohkaffees kommt beim Partnerschaftskaffee eine gute und sehr gleichmäßige Langzeitröstung in der Rösttrommel, die den Gesamteindruck vervollständigt. Diesem hohen Qualitätsstandard fühlen wir uns auch für die Zukunft verpflichtet.

| SAMPLE NO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ROAST LEVEL     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Fragrance Intensity</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | LOW MEDIUM HIGH |
| <b>Aroma Intensity</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | LOW MEDIUM HIGH |
| <input type="checkbox"/> Floral<br><input type="checkbox"/> Fruity <input type="checkbox"/> Berry <input type="checkbox"/> Dried Fruit <input type="checkbox"/> Citrus Fruit <input type="checkbox"/> Roasted <input type="checkbox"/> Cereal <input type="checkbox"/> Burnt <input type="checkbox"/> Tobacco<br><input type="checkbox"/> Sour/Fermented <input type="checkbox"/> Sour <input type="checkbox"/> Fermented <input type="checkbox"/> Nutty/Cocoa <input type="checkbox"/> Nutty <input type="checkbox"/> Cocoa<br><input type="checkbox"/> Green/Vegetative <input type="checkbox"/> Spice<br><input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Chemical <input type="checkbox"/> Musty/Earthy <input type="checkbox"/> Woody <input type="checkbox"/> Sweet <input type="checkbox"/> Vanilla/Vanillin <input type="checkbox"/> Brown Sugar |                 |
| <b>Flavor Intensity</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | LOW MEDIUM HIGH |
| <b>Aftertaste Intensity</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | LOW MEDIUM HIGH |
| <input type="checkbox"/> Floral<br><input type="checkbox"/> Fruity <input type="checkbox"/> Berry <input type="checkbox"/> Dried Fruit <input type="checkbox"/> Citrus Fruit <input type="checkbox"/> Roasted <input type="checkbox"/> Cereal <input type="checkbox"/> Burnt <input type="checkbox"/> Tobacco<br><input type="checkbox"/> Sour/Fermented <input type="checkbox"/> Sour <input type="checkbox"/> Fermented <input type="checkbox"/> Nutty/Cocoa <input type="checkbox"/> Nutty <input type="checkbox"/> Cocoa<br><input type="checkbox"/> Green/Vegetative <input type="checkbox"/> Spice<br><input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Chemical <input type="checkbox"/> Musty/Earthy <input type="checkbox"/> Woody <input type="checkbox"/> Sweet <input type="checkbox"/> Vanilla/Vanillin <input type="checkbox"/> Brown Sugar |                 |
| <b>Main Tastes (2)</b><br><input type="checkbox"/> Salty <input type="checkbox"/> Bitter<br><input type="checkbox"/> Sour <input type="checkbox"/> Umami<br><input type="checkbox"/> Sweet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |

*Kleiner Ausschnitt aus dem neuen SCA-Cupping-Protokoll*

## Verlässliche Informationen statt Dauer-Werbung

Ein weiteres wichtiges Element des Fairen Handels ist die Veröffentlichung von Muster-Kalkulationen, die es den Kunden ermöglichen, zu erkennen, wofür der Kaufpreis verwendet wird. Diese Informationen finden Sie auf der Homepage des Partnerschaftskaffee. Auch andere Informationen zu den Produzent:innen, zur Röstung und Verarbeitung werden auf der Homepage veröffentlicht bzw. können erfragt werden.

## Perspektiven der Produktion guter Kaffees

Die aktuelle Hochpreisphase aufgrund schlechter Ernteergebnisse in den wichtig-

sten Produktionsländern steht eindeutig für den Klimawandel. Das Internationale Zentrum für tropische Landwirtschaft (CIAT) hat schon vor fast 20 Jahren Karten veröffentlicht, die zeigen, wie sich vor allem die Anbauflächen für Arabica-Kaffees aufgrund des Klimawandels verringern werden. Auch wenn sich Produzent:innen durch neue Sorten und die Anpassung der Anbaumethoden inzwischen auf die Veränderungen einstellen, ist es unwahrscheinlich, dass die Produktionsmengen vor allem für hochwertige Kaffees gesteigert werden können.

Ein guter Kaffee entsteht nur dann, wenn die Menschen die ihn produzieren, in einem relativ sicheren Umfeld leben und Arbeiten können.

Durch den Austausch mit den Kooperativen und einzelnen Produzent:innen sind wir beim Partnerschaftskaffee in der Regel gut über den aktuellen Bedarf und die Produktionentwicklung informiert. Dabei zeigt sich in eher städtisch geprägten Produktionsländern wie El Salvador zunehmend, dass die auf Gemeinschaftsland produzierenden Kooperativen Probleme mit nachkommenden Arbeitskräften haben – Stichwort ‚Landflucht‘. Vor allem die anstrengende Handarbeit im Bioanbau macht es schwer, hier zuverlässige Arbeitskräfte zu finden.



*Teilmechanisierung der Arbeit im Kaffee ist ein Ziel*

Deshalb arbeitet der Partnerschaftskaffee aktuell mit der Kooperative Las Lajas an einem Modell, wie ein Teil der Arbeit durch Motorsensen, Freischneider etc. mechanisiert werden kann, um auch zukünftig die notwendigen Arbeiten leisten zu können.

Auch in anderen Ländern wie z.B. Nicaragua zeigt sich, dass junge Menschen einerseits die unabhängige Arbeit auf den kleinen Fincas zu schätzen wissen, sich aber gleichzeitig eine weitergehende Absicherung wünschen – um z.B. in Phasen niedriger Weltmarktpreise für Rohkaffee trotzdem über eine geeignete Lebensgrundlage verfügen zu können. Deshalb ist vielen Kooperativen die Bildung und Ausbildung ihrer Mitglieder besonders wichtig.

Die Kooperative Miraflor fördert deshalb ihre jungen Mitglieder durch das Angebot einer zusätzlichen beruflichen Fachschulausbildung z.B. als Elektriker, KFZ-Monteur, Installateur etc. So gelingt es besser, auch für junge Menschen mit wenig Land eine tragfähigere Lebensperspektive aufzubauen und gleichzeitig für die Kooperative kompetente und motivierte Mitglieder zu erhalten.

## Ziele des Partnerschaftskaffee für die kommenden Jahre

Neben der Fortsetzung der gut entwickelten Beziehungen zu den Kooperativen und den Produzent:innen arbeitet der Partnerschaftskaffee weiter daran,

- a) Erhöhung der Vertriebsmengen und Erhalt der hohen Kaffeequalität – weiter unter den vereinbarten Fairen Handelsbedingungen
- b) Professionalisierung der Öffentlichkeitsarbeit, um in den sich verändernden Strukturen Informationsweitergabe und Kundenkontakte zu erhalten und zu verbessern.
- c) Funktionierende / abgesicherte Betriebsstruktur mit professioneller und ehrenamtlicher Arbeit weiterentwickeln.
- d) Notwendige Prozesse der Zertifizierung voranbringen – angepasst an die Anforderungen des Geschäftsbetriebs.

## Kontakt / Mitarbeiten / Austausch

Der Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V. ist ganz bewusst ein ‚Mischbetrieb‘ von ehrenamtlich aktiven Personen und bezahlten Arbeitskräften. Falls Sie Interesse daran haben, bei der faszinierenden Arbeit im fairen Kaffeehandel mitzuwirken, setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung.

Kontakt:

**Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V.**

Angelweg 3, 69121 Heidelberg

Tel. 06221-455826

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

**Förderung der Projektarbeit des  
Partnerschaftskaffee durch Spenden:**

Spendenkonto:

Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V.

IBAN: De92 6725 0020 0003 5511 72

BIC: SOLADES1HDB



**Heidelberger  
Partnerschaftskaffee**

+Bio +Fair +Projektförderung

