

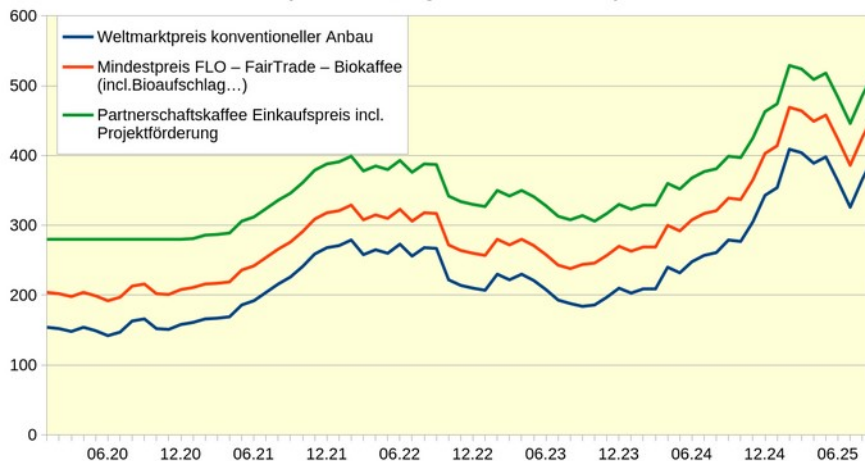
In der Regel wird der Kaffee dort innerhalb von 2 bis 4 Monaten noch einmal geschält, sortiert, weiter getrocknet und exportfertig verpackt. Vor der Beladung des Containers werden Proben an den Käufer geschickt, der seine Zustimmung zum Export erteilt.



Für die Familien ist die Schlussabrechnung der Kaffeeernte ein wichtiger Termin im Laufe des Jahres. Mit den erzielten Einnahmen werden wichtige Anschaffungen für die Familie bezahlt und Investitionen für die Zukunft getätigt – manchmal z.B. noch ein kleines Stück Land dazugekauft.

Für die kommende Kaffeeernte zeichnet sich aktuell ab, dass die Rohkaffeepreise auf einem ähnlichen Niveau liegen werden wie bei der letzten Ernte. Dies bedeutet, dass die Kaffeepreise in Deutschland wahrscheinlich sogar noch einmal ansteigen werden, da es keine preisgünstigeren Restmengen aus dem Vorjahr gibt, die sich in der Kalkulation niederschlagen.

Preis für Rohkaffee in US-\$ pro Quintal 2020-2025
(Einheit: 45,4 kg Other Mild Arabica)



Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V., Angelweg 3, 69121 HD, www.partnerschaftskaffee.de

Kaffeeernte 2024/25

Abschlusszahlung an die Mitglieder der Kooperative Reynerio Tijerino

Jedes Jahr nach der Kaffeeernte erstellen Kooperativen eine Abrechnung für ihre Mitglieder. Die kleine Kooperative Reynerio Tijerino aus San Juan del Rio Coco hat Anfang Oktober ihre Schlussabrechnung zusammengestellt und die noch offenen Beträge an ihre Mitglieder ausbezahlt. Da ein Teil der Bauernfamilien über kein Bankkonto verfügt, wird die Auszahlung in der Regel in bar vorgenommen.



Das Geld für die Auszahlung

Foto: Rey.Tijerino

Bei Kooperativen, die über keine Verarbeitungsanlagen verfügen und deshalb diese Arbeiten und den Export als Auftragsarbeit an große Kooperativen vergeben müssen, werden bei der Abrechnung alle entstandenen Kosten von den erzielten Einnahmen

abgezogen. Außerdem entscheidet die Vollversammlung der Kooperative, ob besondere Maßnahmen finanziert werden, wie z.B.

die Verbesserung der Zufahrtsstraße, ob spezielle Geräte angeschafft werden oder für besondere gemeinschaftliche Planungen Ausgaben anstehen.

Auszahlung

Der Klimawandel und sinkende Erntemengen in den wichtigsten Produktionsländern führten vor der Ernte 2024/25 zu stark steigenden Weltmarktpreisen. Deshalb konnte auch die Reynerio Tijerino hohe Preise an ihre Mitglieder auszahlen. Pro Quintal cafe oro (qq, entspricht 45,4 kg) erhielten die Mitglieder 7.800 Cordoba (212,98 US-\$). Der Begriff „cafe oro“ bezeichnet den hochwertigen und komplett verarbeiteten Exportkaffee.

Außerdem wurde das Qualitätsdifferential, der Bioaufschlag und die Fairhandelsprämie (95,00 US-\$ pro qq) an die Mitglieder ausgezahlt, wodurch sich der Preis auf 307,98 US-\$ pro qq cafe oro summierte.



Josue Ruiz (Schatzmeister) und Rebeca Espinoza (Buchhaltung) zahlen die Erträge an Ronald Antonio López und Lidia Marileth Carrasco aus. Foto: Rey. Tijerino

Dies ist ein ungefähr 70 Prozent höherer Preis als für die Ernte im Jahr zuvor ausgezahlt wurde. Mit diesem Erzeugerpreis für Rohkaffee lagen die Mitglieder der Reynerio gleichauf mit den anderen Kooperativen, die an die Importorganisation MITKA des Partnerschaftskaffee lieferten.

Produktionsmenge

Für die Mitglieder der kleinen Kooperative Reynerio Tijerino ist die MITKA als Importorganisation von Fairtrade-Handelsorganisationen in Deutschland der einzige Käufer. Vereinbart ist die jährliche Abnahme von einem Container Rohkaffee (ca. 280 Sack à 60 kg). Die darüber hinausgehenden Erntemengen werden von den Mitgliedern bzw. der Kooperative auf dem lokalen Markt verkauft.

Kaffeeernte, Ablieferung und Schlussabrechnung

In Mittelamerika findet die Kaffeeernte in der Regel zwischen Ende



Bernarda Centeno García und Laura Isabel Centeno freuen sich über die Einnahmen aus der Ernte 24/25.

Foto: Rey.Tijerino

November und Ende Januar statt. Bei Kleinbauern ist es üblich, in dieser Zeit den Kaffee bei drei bis vier Durchgängen durch die Pflanzung zu ernten.

Der gepflückte Kaffee wird bei der üblichen Nassverarbeitung auf der kleinen Finca der Familien geschält, zur Ablösung von

Fruchtfleischresten eingeweicht (fermentiert) und mehrere Tage getrocknet. Dieser Cafe pergamino genannte Rohkaffee wird dann an den Aufkaufstellen der Kooperative gesammelt, gewogen und für die Weiterverarbeitung in eine Verarbeitungsanlage gebracht.