

aus Kaffeepulpa, Bananenblättern und Sand. Mit der Arbeit der Kooperativen und dem im letzten Jahr ausgezahlten Preis ist er zufrieden.

Kooperative Guardabarranco

Guardabarranco ist ebenfalls eine kleine Kooperative, die es bisher noch nicht schafft, einen Container mit Rohkaffee zu füllen. Die in den Vorjahren mit Förderung des Partnerschaftskaffee gepflanzten neuen Pflanzen tragen noch nicht. Insgesamt, so berichtet der Präsident Francisco Rodriguez, macht sich für sie der Klimawandel immer stärker bemerkbar. Während früher eine Kaffeepflanze 30 Jahre lang trug, sind es inzwischen nur noch zwei bis drei starke Ernten. Danach machten die Pflanzen schlapp, so Francisco.

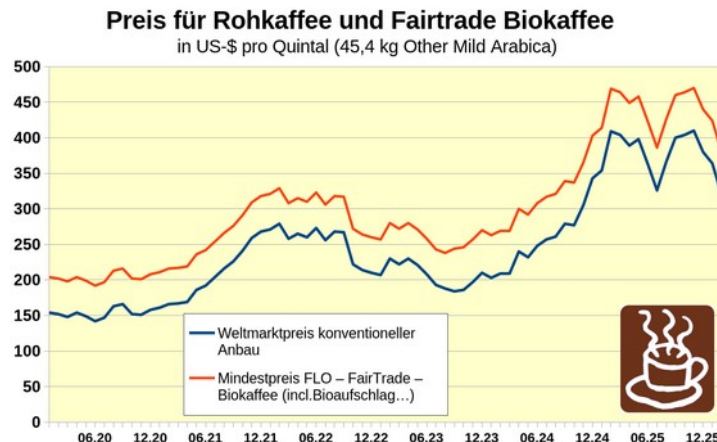
Im letzten Jahr erhielten die Mitglieder den guten Preis von 323 USD pro Quintal cafe oro von der Kooperative. Das Geld wurde in den Bedarf der Familien und die Felder investiert: einige haben Land dazugekauft, andere Schulden zurückgezahlt. Auch hier profitieren die Pflücker:innen von den guten Preisen für den Kaffee. Die aktuell guten Preise geben den Familien mehr Planungssicherheit für die kommenden Jahre.

Kooperative Miraflor

Wie auch andere Kooperativen ist Miraflor vor allem am Kontakt zu europäischen Abnehmern interessiert. Die willkürlichen US-Zölle machen auch ihnen das Leben beim Verkauf ihres Kaffees schwer. Inzwischen, so berichtet die Präsidentin Silvia González, verkaufen aber auch immer mehr Kooperativen ihren Kaffee nach China, wo sie gute Preise ohne besondere Anforderungen erhalten. Sie sieht hier eine wachsende Gefahr für den Fairen Handel, wenn es ohne besondere Bio- und Fairtrade-

Anforderungen möglich ist, den Kaffee zu guten Preisen zu verkaufen.

Information des
Heidelberger Part-
nerschaftskaffee e.V.
Angelweg 3, 69121
Heidelberg
www.partnerschaftskaffee.de



Die Kaffeeernte 2025/26

Besuch bei Kaffeeproduzent:innen in Nicaragua



Kaffee wird in der Verarbeitungsanlage von Soppexcca gewendet / getrocknet

Boaco – Jinotega – San Juan del Rio Coco – El Consuelo – Esteli (Miraflor) waren die Anlaufpunkte einer Reise zu unseren Handelspartnern in Nicaragua Ende Januar / Anfang Februar 2026. Eine Besuchsreise von Anne Löwisch (MITKA GmbH) und Rudi Kurz (Partnerschaftskaffee).

Wie in jedem Jahr besuchten wir die Kooperativen, deren Kaffee wir nach der Röstung in die Packungen des Partnerschaftskaffee füllen. Wichtig bei solchen Reisen ist es, die aktuelle Situation der Produzent:innen und die Anforderungen für den Handel zu erfassen und bei entstehenden Problemen gemeinsam Lösungen zu suchen.

Tierra Nueva, die nur Bio-Kaffee anbauende Kooperative in Boaco, war schon mitten in der Verarbeitung ihres Rohkaffees. Die Erntemengen dieses Jahr waren tendenziell eher nur mittelmäßig. Das ist eigentlich schade in einem Jahr, in dem es so gute Preise gibt – findet auch Marvin Tinoco, den wir auf seiner Finca besuchen. Er ist der Vorsitzende der Basiskooperative Fuente del Oro, die zu Tierra Nueva gehört. Neben seinem Kaffeeanbau hält Marvin auch noch einige Rinder auf seinem Land und war früher ein bekannter Baseball-Spieler.

Auch wenn die Erntemenge besser sein könnte, ist Marvin insgesamt zufrieden. Die aktuell hohen Weltmarktpreise kommen auch direkt bei den Kooperativen-

 **Heidelberger
Partnerschaftskaffee**
+ Bio + Fair + Projektförderung



mitgliedern an und davon profitieren nicht nur die einzelnen Kleinbauern, sondern auch bezahlte Arbeitskräfte wie z.B. Pflücker:innen. Sie erhalten hier 120 bis 130 Cordoba pro Lata, der gesetzliche Mindestlohn liegt bei 68 Cordoba.

Die guten Einnahmen aus der Ernte im letzten Jahr wurden von den meisten Mitgliedern für Investitionen in die Häuser, den Kauf von Land und den Bedarf der Familien verwendet, berichtet Marvin. Bei uns hier liefern die Mitglieder ihren Kaffee auch komplett bei der Kooperative ab, es gibt zum Glück nur wenige private Aufkäufer (oft Coyotes genannt), die den Bauern ihren Kaffee abschwatzen.

Die Kooperative Tierra Nueva präsentiert sich bei allen Gesprächen gut organisiert. Der Agrartechniker Manuel Obando zeigt stolz, wie er komplett mit freier Software die Produktionsflächen für die europäische Entwaldungsverordnung EUDR erfasst und verwaltet.

In der Verarbeitungsanlage der Kooperative steht nun eine neue elektronische Sortiermaschine aus China, die die Bohnen mit Defekten nach optischer Prüfung aussortiert. Aufgrund des Arbeitskräftemangels in Nicaragua hätte die Kooperative Probleme damit, das Aussortieren wie früher durch Frauen von Hand an Förderbändern erledigen zu lassen.

SOPPEXCCA in Jinotega

Bei der Kooperative SOPPEXCCA besichtigten wir zuerst die Verarbeitungsanlage. Hier sind aktuell alle Trockenflächen belegt. In der Anlage werden 50 Container Kaffee aus eigener Produktion und 50 weitere von anderen Kooperativen verarbeitet. Zusammen mit Raul, dem Catador der Kooperative, verkosten wir drei Kaffee-Muster, zwei davon stehen für unsere nächsten Containern, die wir von der Kooperative erhalten. Wie üblich eine sehr gute Qualität.

Im Gebiet um Jinotega werden von lokalen Aufkäufern deutlich über dem Weltmarktpreis liegende Rohkaffeepreise angeboten. Deshalb sieht sich die Kooperative dazu gezwungen, einen Teil der Fairhandelsprämie direkt an die Bauern weiterzureichen – damit diese ihren Kaffee auch bei der Kooperative abliefern.



Marvin Tinoco vor seinem Haus

Fatima Ismael, die Geschäftsführerin der Kooperative, zeigt sich auch enttäuscht darüber, dass die Europäische Union (EU) zwar mehrfach die EUDR angekündigt hat, aber immer noch nicht umsetzt. Wir wären dazu bereit, so Fatima Ismael. Alleine im letzten Jahr hat die Kooperative für die Vorbereitung darauf 90.000 USD ausgegeben.

Zusammen mit Bildungskordinatorin Ericka Moreno besuchen wir einige Stipendiat:innen des Partnerschaftskaffee. Jamileth Palacio ist eine davon. Sie studiert am Wochenende Naturwissenschaften in Jinotega, um Sekundarschullehrerin zu werden. Zusammen mit ihrer Mutter bewirtschaftet sie 6 manzanas Land (4,2 ha), auf denen sie Kaffee produzieren. Sheyla Zeledon, eine weitere Stipendiatin, hat gerade die Secundaria-Schule abgeschlossen und wird ein Studium für Finanzbuchhaltung beginnen. Die Stipendien sind ein wichtiger Leistungsanreiz, man kann sich nur mit Leistungen von mind. 80 von 100 möglichen Punkten dafür bewerben.

Die Kooperative Reynerio Tijerino

Im Gegensatz zu Soppexcca ist die Reynerio nur eine kleine Basis-Kooperative, die auch für die Verarbeitung ihres Kaffees auf eine nahe gelegene große Kooperative angewiesen ist. 19 Mitglieder kamen ins Versammlungshaus, um uns zu treffen und über die aktuelle Situation zu berichten. Mit ihrer neuen Biozertifizierungsorganisation Mayacert sind sie zufrieden, die Organisation habe im letzten Jahr sehr effektiv gearbeitet. Weil die Organisation aber inzwischen so viele Produzenten betreue, verzögere sich der Kontakt dieses Jahr.

Bei Noel, einem der Bauern, besichtigen wir die Nassverarbeitung und er führt uns durch seine Finca. Den Biodünger produziert er in der Nähe seiner Nassverarbeitung



Geschäftsführerin Fatima Ismael von Soppexcca