Kaffee

gemahlen oder ganze Bohne, mild oder Espresso, gesegelter, Görlitzer, Frauen, wilder, bio…

Rund 25 Millionen Menschen weltweit leben vom Kaffeeanbau. Denn nach Rohöl ist Kaffee das wichtigste Handelsgut auf unserem Globus. Rund 150 Liter trinken Verbraucher*innen in Deutschland im Jahr. Damit liegt der Kaffeekonsum noch vor Bier und Mineralwasser. (Quelle: Ruanda Revue)

Das spiegelt sich auch in unserem Laden wider. Kaffee ist neben Schokolade das meist gekaufte Produkt. Es gibt Kaffee aus Frauenhand oder Kaffee, der mit einem restaurierten Segelschiff von Nicaragua nach Deutschland verschifft wird. Aus Äthiopien kommt unser wildwachsender Regenwaldkaffee, der Urheimat des Coffea Arabica, der auch in unserer Görlitzer FAIRsuchung steckt oder Kaffee pur – unser Länderkaffee aus Lateinamerika und Ruanda und viele viele weitere Sorten in 250- und 500g-Abpackungen oder auch für Großverbraucher gleich ein ganzes Kilo.

Wussten Sie schon, wie
Kaffee angebaut, geerntet und verarbeitet wird?
Kaffee ist eine sehr anspruchsvolle Pflanze: Frost, Wind, Trockenheit oder zu viel Regen bedeuten große Risiken für ihr Gedeihen. Gut acht Monate braucht ein Setzling, um als kleines Kaffeebäumchen im Abstand von ca. drei Metern ausgepflanzt werden zu können. Je nach Anbaugebiet vergehen vier bis fünf Jahre, bis es dann zum ersten Mal Früchte trägt. Die von Natur aus je nach Sorte bis zu zehn Meter hoch wachsenden Kaffeepflanzen werden auf unter drei Meter zurückgeschnitten, was die Ernte vereinfacht und den Ertrag steigert.

Die Kaffeekirsche hat eine Reifezeit von acht bis zehn Monaten, in der sich ihre Farbe von grün über gelb bis rotbraun verändert. Da die Kirschen am gleichen Strauch unterschiedlich reifen, müssen die Bäuerinnen und Bauern während der Erntezeit von November bis April in Mittel- und Südamerika und zwischen Februar und Mai in Afrika mehrere Pflückrunden machen und in Handarbeit die reifen roten Kirschen heraus pflücken. (Quelle: Ruanda Revue, GEPA)

Danach werden sie gewaschen, in der Sonne getrocknet und weiterverarbeitet. Die Kooperativen betreiben zum Teil auch eigene Röstereien zumeist für den lokalen Markt, aber auch zunehmend für den Export. Unser Kaffee wird in der Regel in kleinen Röstereien in Deutschland im Trommelröstverfahren verarbeitet. Im Gegensatz zum Heißluftverfahren (zwischen 2-3 Minuten mit Temperaturen von bis zu 600 °C) findet die Trommelröstung bei Temperaturen zwischen 180 und 250 °C statt und benötigt entsprechend mehr Zeit. Generell gilt: Je höher die Temperatur und je länger die Zeit, desto dunkler werden die Kaffeebohnen geröstet und entwickeln einen intensiveren Geschmack, der Kaffee wird dadurch jedoch auch bitterer. Helle Röstungen benötigen um die 12 Minuten, dunkle Röstungen ca. 20 Minuten. Auf diese Weise können sich die Aromen voll entfalten. (Quelle: kaffeetechnik-shop.de)

Die GEPA berät ihre PartnerInnen bei der Umstellung auf ökologischen Landbau – so kommen die meisten GEPA-Kaffees inzwischen aus Bio-Anbau. Darüber hinaus verfolgt die GEPA das Ziel der **CO2-neutralen Röstung**. Die moderne Röstanlage in Gronau, nahe Bremens, ist nicht nur an sich energieeffizient, der benötigte Strom dafür stammt auch ausschließlich aus Wind und Wasserkraft. Emissionen, die bei der Produktion entstehen, werden zudem ausgeglichen mit Gold Standard-Zertifikaten des Aufforstungsprojekts VisionsWald in Costa Rica. Des Weiteren wurden die 250-Gramm-Päckchen um einen Zentimeter verkürzt – bei gleichem Inhalt. Ein Zentimeter bedeutet für den Transport ab Rösterei: 40 Orgánico-Päckchen mehr pro Palette. Das entlastet die Straßen, spart Platz und Gewicht beim Transport – und damit CO2. In Zahlen heißt das: Für Orgánico müssen pro Jahr 20 LKW weniger fahren und wir sparen bei den Umkartons 1.500 Kilogramm Material. (Quelle: GEPA.de Kaffee und Klima)



Bio Caffé Crema, Bohne, 250g

Der Allrounder vor allem für den Vollautomaten: mittlere Röstung, weich und mild, pur als Caffè Crema, Café Crème oder Schümli ein Hochgenuss! Seine erstklassigen Arabica-Bohnen werden ökologisch angebaut und durch traditionelle Langzeitröstung schonend veredelt. Als echter Klassiker unter den Fair Trade-Kaffees vereint diese Sorte naturmildes Aroma und feine Säure zu einem Hochgenuss für jeden Tag.

Kleinbauern aus Mittel- und Südamerika haben Anteil an diesem wunderbaren Kaffee. Die Kooperative **San Fernando** aus Mexiko gehört unter anderem dazu. Im Nationalpark Tierra Colorada engagiert sie sich für umweltschonenden Anbau und den Schutz der Artenvielfalt. Der Faire Handel sichert das Einkommen vieler Familien und ermöglicht die Fortsetzung ihres sozialen und ökologischen Engagements.
Geschmacksstärke 2 (1=mild, 5=kräftig)

Artikelnummer: 3050903
Herkunft: SAN FERNANDO Mexiko, APROLMA Honduras NorAndino, Peru, FEDCAFE Mexiko
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Café Orgánico ganze Bohne 250g

100% Arabica, langzeitgeröstet

Unsere Organico-Kaffees sind die ersten fair gehandelten Bio-Kaffees, die auf den deutschen Markt kamen**.**

Cooperativa Agraria Norandino, gegründet 1993, hat sich auf der Produktion von Kaffee, Kakao und Rohzucker konzentriert. Ihr gehören 6500 Mitglieder an, 700 Kaffeebauern beteiligen sich am HAND IN HAND-Programm von Rapunzel. Die Arabica-Pflanzen werden im peruanischen Amazonas-Tiefland und im Hochland von Piura angebaut, wo auch eine eigene Verarbeitungsanlage steht. Mit Hilfe der HAND IN HAND-Prämie finanzierte Norandino unter anderem eine Pflanzschule für Kaffee-Setzlinge. Denn die regelmäßige Erneuerung der Kaffee-Parzellen mit Jungpflanzen ist wichtig für den Erhalt der Qualität und der Produktivität der Sträucher.
Geschmacksstärke 2 (1 = mild bis 5 = kräftig)

Artikelnummer: 30509010
Herkunft: Coop NorAndino Peru, FIECH Mexiko, SAN JUAN Bolivien
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Café Orgánico naturmild gemahlen 500g

100% Arabica, langzeitgeröstet

Die Kooperative **San Juan** gehört zum bolivianischen Kaffeeverband FECAFEB. Sie ist eine kleine Kooperative – mit ihren 51 ProduzentInnenfamilien produziert sie gerade einmal 160 Tonnen Kaffee. Davon gehen allerdings 87 % an den Fairen Handel! Dadurch hat sich das Leben in San Juan entscheidend geändert. Vor allem konnte der Anschluss ans Stromnetz bezahlt werden, aber auch ein neues Dach für die Schule, ein kleines Bürogebäude und eine Schotterpiste ins Dorf. Mit einem eigenen alten Lastwagen können die Mitglieder ihre Kaffeeernte jetzt selber in die nächste Stadt bringen. Die Finanzierung einer eigenen Kaffeeverarbeitungsanlage war allerdings das Wichtigste: Jetzt muss nicht mehr jede Familie ihren Kaffee von Hand durch eine kleine Schälmaschine drehen! Da die Kooperative auf ökologischen Anbau umgestellt hat, bekommt sie für ihren Kaffee von der GEPA über den Entwicklungsaufschlag hinaus noch die Bio-Prämie.
Geschmacksstärke 2 (1 = mild bis 5 = kräftig)

Artikelnummer: 3050901
Herkunft: SAN JUAN Bolivien, SAN FERNANDO Mexiko, CECOVASA, Peru, Santa Rosa - Capucas, Honduras
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Café Orgánico entkoffeiniert, gemahlen 250g



Naturmilder sortenreiner Arabica, samtig weich, zart im Geschmack, sehr bekömmlich
Mit natürlicher Quellkohlensäure aus der Vulkaneifel schonend entkoffeiniert
der Kaffee weist nach dem Bio-Verfahren einen Restkoffeingehalt unter 0,08 % auf

Die Kooperative **UCOAAC (Unión de Cafetaleros Orgánicos de Angel Albino Corzo)** hat ca. 1100 Mitglieder. Ihre Hauptaufgabe ist es den Bio-Kaffee ihrer Mitglieder zu verarbeiten und zu vermarkten. Die Bauernfamilien leben verteilt auf mehr als 33 Dorfgemeinschaften in der Gemeinde Angel Albino Corzo. Im Schnitt bewirtschaften sie ca. 4 ha Land. Seit 2017 hat die Kooperative einen jungen Agraringenieur als Berater beschäftigt, dessen Hauptaufgabe es ist, für die Kooperative Projekte bei der Landesregierung und beim Landwirtschaftsministerium zu beantragen – mit Erfolg.
Geschmackstärke 1 (1 = mild, 5 = kräftig)

Artikelnummer: 3050902
Herkunft: UCOAAC Mexiko, Coop NorAndino Peru,
SAN FERNANDO, Mexiko
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Segel-Kaffee 250g, bio, ganze Bohne, Espresso oder gemahlen



Was ist Segel-Kaffee?
Unser Segel-Kaffee ist mit dem 1920 gebauten Frachtsegler Avontuur von Mittelamerika nach Europa verschifft worden. Das Team um Kapitän Cornelius Bockermann verbindet dadurch nachhaltige Produzenten und verantwortungsvolle Konsumenten miteinander.
Bei der Verschiffung per Frachtsegler wurden ca. 90 Prozent weniger CO2 freigesetzt als beim konventionellen Transport. Mit Lastenfahrrädern wurden die Säcke umweltfreundlich zum Zwischenlager in Hamburg befördert und mit Hilfe von CO2-Zertifkaten haben wir die danach entstehenden Emissionen für den Weitertransport sowie die Weiterverarbeitung in Deutschland ausgeglichen.

Produziert und weiterverarbeitet wird der Kaffee von Kleinbauern und Kooperativenmitarbeitern von **Cafè Chavalo**, einer Genossenschaft, die mittlerweile 50 Mitglieder hat, bestehend aus Freunden des Initiators Jens Klein, Familienmitgliedern, einer Kaffeerösterei in Leipzig und vor allem den nicaraguanischen Kooperativen der Kaffeebauern „Miraflor“ und „Tierra Nueva“.

Artikelnummer: 44-0403, -0404, -0406,
Herkunft: Café Chavalo Nicaragua
Lieferant: Café Chavalo eG

La Cortadora Kaffee gemahlen 500g



La Cortadora - die Kaffeepflückerin - gehört zu unseren absoluten Weichwasserkaffees. Ihn prägt ein kraftvoller Macadamia-Nusston, überlagert von einem zauberhaften Fruchtaroma, das irgendwo zwischen Sternfrucht und Guave liegt.
Produziert wird er von der 200 Mitglieder starken Kleinbauern-Kooperative **Las Lajas** in der salvadorianischen Region Sonsonate. Die Anbaufläche gehört allen Kaffee-Kleinbauernfamilien gemeinsam und wird gemeinschaftlich bewirtschaftet.
Geschmacksstärke 2 (1=mild, 5=kräftig)

Artikelnummer: ES1-13-150
Herkunft: las Lajas El Salvador
Lieferant WeltPartner eG

Milde Mischung 500g gemahlen



Reiner Arabica Hochlandkaffee aus Lateinamerika und Afrika
KNCU Kilimanjaro Native Co-Operative Union ist ein tansanischer Dachverband, dem 93 Einzelkooperativen mit jeweils ca. 1000 Mitgliedern, wobei hier nur das als Mitglied eingetragene Familienoberhaupt gezählt ist. Traditionell werden keine chemischen Düngemittel verwendet und durch die typische bäuerliche Mischwirtschaft sind die Kaffeepflanzen auch nicht sehr anfällig für Krankheiten. In dem Programm zur Qualitätssicherung beraten 20 Fachleute die Bauern bei allen anfallenden Fragen. Eine Umstellung auf ökologischen Anbau startet zur Zeit in 5 Einzelkooperativen und wird von einem Agraringenieur und sieben Mitarbeitern begleitet.
Die Weiterverarbeitung der Kaffeekirschen liegt bei KCNU in eigener Hand: In der Tanzania Coffee Curing Company in Moshi, die mehrheitlich im Besitz von KCNU ist, werden die Kaffeebohnen geschält, poliert, nach Qualitäten sortiert und bis zum Tag des Verkaufs zwischengelagert.
Der GEPA-Entwicklungsaufschlag fließt unter anderem in einen Ausbildungsfonds, der für die Renovierung und den Bau von Schulen aber auch für Stipendien verwendet wird. Geschmackstärke3(1=mild,5=kräftig)

Artikelnummer: 8950925
Herkunft: KNCU Kilimanjaro Native Co-Operative Union Tansania, FEDECO CAGUA Guatemala, COOPEAGRI Costa Rica, COSURCA Kolumbien
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Bio Peru PUR gemahlen 250g



Bio Arabica Hochlandkaffee von Kleinbauern aus der Amazonasregion in Peru, erlesene Säure, samtige Würze.

In der peruanische Kaffee-Kooperative **Asociacion Central de Productores de Café Pichanaki,** kurz **ACPC-Pki**, produzieren 48 Frauen und 245 Männer auf einer Gesamtfläche von über 1.480 Hektar eine Jahresmenge von über 1.400 Tonnen Kaffee.
Die Fairtrade-Zertifizierung verschafft ihnen einen besseren Marktzugang. Auch setzt sie auf Nachhaltigkeit und umweltschonenden Anbau. Außerdem stellt sie eine Plattform zum Informationsaustausch dar, bildet aus und bietet eine technische und finanzielle Unterstützung.
Mit der Fairtrade-Unterstützung kann die Kooperative an 15 Fachausschüssen zur technischen Hilfe und Ausbildung in Kaffeeanbau teilnehmen. Zusätzlich fließen Gelder in die Modernisierung von Plantagen, Waldaufforstung und Diversifizierung der ökologischen Vielfalt.

Artikelnummer: 3600901
Herkunft: PICHANAKI Peru (Infos Fairtrade-Deutschland)
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Bio Guatemala Pur 250g gemahlen und ganze Bohne



Bio Arabica Hochlandkaffee von Kleinbauern aus Guatemala
Vollmundig mit feiner Kakaonote.

FEDECO CAGUA (Federación de Cooperativas Agrícolas de Productores de Café de Guatemala) ist ein Dachverband von 148 Kooperativen und anderen Gruppen mit insgesamt 20.000 kleinen Kaffeeproduzent*innen. FEDECOCAGUA bietet seinen Mitgliedern darüber hinaus eine umfassende Ausbildung und technische Beratung. Mit Erfolg: Die Kleinbauern konnten ihre Erträge steigern und Land dazu kaufen. Auch die nächste Generation kann mit dem Anbau von Kaffee fortfahren.

Artikelnummer: 3110901
Herkunft: FEDECOCAGUA Guatemala
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Kolumbien PUR gemahlen 250g

Bio Arabica Hochlandkaffee ist ein Single Origin Kaffee der höchsten Güteklassen (Excelso- Specialty Grade mit einer fruchtig feinen Säure und nussiger Note

COSURCA (Empresa Cooperativa del Sur del Cauca) ist ein Kooperativen-Dachverband mit ca. 1500 Mitgliedern. Er hat sich zum Ziel gesetzt, die kleinbäuerliche ökologische Landwirtschaft zu fördern. Die Mitglieds-Kooperativen befinden sich in der Region Macizo y Sur del Cauca. Seit der Unterzeichnung des Friedensabkommens 2016 engagiert sich COSURCA sehr stark für den Friedensprozess, u.a. durch die landwirtschaftliche Beratung von Bauernfamilien, die durch den bewaffneten Konflikt ihr Land verlassen mussten.
Geschmackstärke 3 (1 = mild, 5 = kräftig)

Artikelnummer: 4430901
Herkunft: COSURCA Kolumbien
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Mexiko PUR 250g gemahlen

Naturmilder sortenreiner Arabica aus Chiapas, angenehm mild mit zarter Süße

San Fernando in Mexiko hat 42 Kooperative-Mitglieder mit ihren Familien. Der Kaffee wird hier in kleinen Kaffeegärten angebaut, die sich kaum von dem umgebenden Wald unterscheiden. Bei der Pflanzung von Schattenbäumen achten die Bauern auf den Erhalt der Artenvielfalt. Zudem haben sie sich dazu verpflichtet, ihre Kaffeepflanzung nicht weiter auszudehnen.

Geschmackstärke 2 (1 = mild, 5 = kräftig)

Artikelnummer: 5080901
Herkunft: SAN FERNANDO Mexiko
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Ruanda PUR Länderkaffee gemahlen 250g

Naturmilder reiner Bourbon Mayaguez-Arabica, vollmundig und sehr bekömmlich

Die Kooperative **Kopakam**a ist eine Vereinigung von über 800 Kleinbäuerinnen und -bauern. Auf einer Höhe von 1.500 bis 2.200 Metern kultivieren sie hauptsächlich die Varietät Bourbon. Das Wetter ist trotz Äquatornähe mild und feucht. Diese hervorragenden klimatischen Bedingungen sorgen für eine langsame Reifung der Kaffeekirschen und somit für einen reichhaltigen Geschmack und ein volles Aroma. Kopakama ist Gründungsmitglied von Misozi, einem Dachverband, der die Qualitätskontrolle, Vermarktung sowie den Export für die Mitgliedskooperativen übernimmt. Besonders hervorzuheben ist, dass ein Viertel der Mitglieder Frauen sind. Vor dem Erlass des neuen Erbschaftsrechts im Jahr 2000 durften sie keinen eigenen Kaffeegarten besitzen. Das ist jetzt Geschichte. Viele ruandische Frauen haben von ihren Ehemännern ein eigenes, kleines Stück Land mit Kaffeepflanzen erhalten, um es zu bewirtschaften, zu ernten und den Ertrag zu verkaufen. Für die Frauen bedeutet das zum ersten Mal ein eigenes Einkommen. Mit dem Erlös aus dem Verkauf können sie die Schulgebühren für die Kinder bezahlen, Medikamente oder Haushaltswaren kaufen. (Quelle Ruanda Revue)
Geschmackstärke 3,5 (1 = mild, 5 = kräftig)

Artikelnummer: 1910901
Herkunft: KOPAKAMA Ruanda
Lieferant: GEPA – The Fair Trade Company



Bio Caffè Crema Pads 18 x 7g

In der tansanischen Region Kagera wächst der hervorragende Robusta-Kaffee der **Kagera Cooperative Union (KCU),** der sich hervorragend für Mischungen eignet. Zu KCU gehören 125 Genossenschaften, die sich aus ca. 80.000 Bauernfamilien zusammensetzen. Auf ca. 1100 Metern Höhe bauen die Familien der Kooperative ihren Kaffee auf vergleichsweise kleinen Flächen an, zusammen mit Bananen, Mais, Ananas, Süßkartoffeln und Maniok für die Selbstversorgung und den lokalen Markt. Traditionell werden keine chemischen Düngemittel verwendet und durch die typische bäuerliche Mischwirtschaft sind die Kaffeepflanzen auch nicht sehr anfällig für Krankheiten. Die Bauern leben in Hütten aus Holz und Lehm, Strom gibt es selten und Wasser müssen sie von weit her aus dem Fluss holen. Die Fair-Trade-Prämie, die über den Fairen Handel bezahlt wird, wird den einzelnen Genossenschaften zur eigenen Verwendung ausgezahlt. Damit werden unter anderem Schulen renoviert, Schulbücher angeschafft, Brücken und Straßen gebaut.
Geschmack 4 (1 = mild, 5 = kräftig)

Artikelnummer: 8960923
Herkunft: KCU Kagera Co-Operative Union Tansania, ALTO SAJAMA Bolivien, Coop NorAndino Peru, UCPCO Nicaragua
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Correcto Bio-Espresso-Mischung 250 g gemahlen

Ein Gourmet-Espresso der Spitzenklasse mit mächtigem Geschmack und vollem italienischen Lebensgefühl! Der Correcto ist eine Mischung aus drei verschiedenen Hochland-Arabicas. Hauptbestandteil des Bio-Espressos ist der Bolivia-Kaffee, weiterhin sind der Nuevo Futuro-Kaffee aus Kolumbien sowie der Nica organico aus Nicaragua enthalten.

Für spezielle Geschmackskompositionen lassen wir bei der Kaffee-Rösterei Niehoff Kaffees aus verschiedenen Ländern mischen. So erhöhen wir die Vielfalt in unserem Kaffeesortiment und können so möglichst viele Kundengeschmäcker ansprechen.
In einem aufwändigen Verfahren werden alle drei Kaffees zuerst einzeln geröstet, um ein für jede Sorte optimales Ergebnis zu erzielen. Erst im Anschluss an die Röstung werden die Kaffees vermischt. So ist es dem Röstmeister gelungen, den Espresso besonders bekömmlich zu kreieren.
Espresso Correcto ist hervorragend für moderne Espresso-Automaten geeignet - seine Crema und sein Aroma nach Cashews und Himbeere werden Sie begeistern!
Geschmacksstärke 5 (1=mild, 5=kräftig)

Artikelnummer: BO3-13-250
Herkunft: Bolivien, Kolumbien, Nicaragua
Lieferant: El Puente GmbH



Kaffa bio Medium Roast 250g gemahlen oder ganze Bohne wildwachsend

Regenwaldkaffee. Bonga Forest. Äthiopien

Wildkaffee aus dem äthiopischen Regenwald:
Dunkle Röstung. Vollmundig, elegant, mit würzigem Grundton. Ein Espresso mit milder Säure und feiner Süße.

Die Bohnen unseres Wildkaffees stammen aus der äthiopischen Region Kaffa, die dem berühmtesten Getränk der Welt seinen Namen gegeben hat. Das Gebiet gilt als Urheimat des Coffea Arabica – eine Einschätzung, die auch Botaniker angesichts der einzigartigen genetischen Vielfalt an Arabica-Pflanzen teilen.

Die dunkle Röstung steht für einen vollmundigen, eleganten Espresso mit würzigem Grundton, milder Säure und feiner Süße, der besonders gut verträglich ist.

Artikelnummer: 8-ET2-13-105
Herkunft: Kafa Farmers' Union Äthiopien Äthiopien
Lieferant: WeltPartner eG



Mexiko Bio Espresso Chiapas ganze Bohne, 250g

Der 100 %-Bio Arabica für unseren feinen Mexiko bio&fair Cafè wächst in dem für seine Kaffees berühmten südlichen Bundestaat Chiapas in einer Höhenlage von 1400 bis 1500 m. Er wird mit Hand gepflückt und sonnengetrocknet. Füllig und weich, elegant mit angenehm süßer Note.
Er ist ideal für Siebträgermaschinen und Kaffee-Vollautomaten geeignet.

Geschmacksstärke 3,5 (1 = mild, 5 = kräftig)

Artikelnummer: 5050901
Herkunft: SAN FERNANADO Mexiko
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Café Lake Kivu, bio, gemahlen oder ganze Bohne, 250g

sortenreiner ergiebiger Länderkaffee aus der Hochland von 1500 – 2000 m der Kivu-Region, nuancenreich, frische Säure, feine Schokoladennote

SOPACDI (Solidarité Paysanne pour la Promotion des Actions Café et Développement Intégral) ist eine Kooperative mit mehr als 15.000 Migliedern. SOPACDI fördert vor allem die Kaffeebäuerinnen. Jahrzehntelange gehörte für die Bauernfamilien Vertreibung vom Land und Flucht zu ihrem Alltag. Während der Bürgerkriege wurde die Kivu-Region starkzerstört und damit die Lebensgrundlage für viele Menschen. Während der unruhigen Zeiten konnten die Bauern ihren Kaffee nur über den Kivu-See nach Ruanda zu schmuggeln. Der Preis war niedrig und das Risiko extrem groß. Aus diesem Grund hat Joachim Munganga 2003 im Land selbst SOPACDI gegründet. Mit großem Erfolg! Wurde 2010 der erste faire Kaffee exportiert, so sind es inzwischen 15 bis 20 Container pro Jahr. SOPACDI bietet heute ausgezeichneten Bio-Kaffee.
Geschmacksstärke 3 (1=mild, 5=kräftig)

Artikelnummer: 1840901
Herkunft: SOPACDI Kongo, Demokratische Republik (ehem. Zaire)
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Café Armonia, 500g ganze Bohne, bio

Armonía bedeutet „harmonisch“ und genau das ist dieser Kaffee: Durch die gelungene Verbindung von Arabica- und Robusta-Bohnen ist er ausgewogen und kraftvoll. Die Höhenlage und das Klima der angrenzenden Amazonasgebiete sorgen dafür, dass die Arabica-Bohnen ihm ein einzigartiges Aroma verleihen.

Wir beziehen sie von der Genossenschaft **Oro Verde.** Seinen vollen Körper erhält er durch die hochwertigen Robusta-Bohnen von Kleinbauern aus Tansania.

Die Kooperative Oro Verde widmet sich der Vermarktung von Bio-Kaffee und -Kakao, sowie FSC-zertifiziertem Holz, angebaut in ökologischen Agroforstsystemen. Der Kaffee der Kooperative stammt aus der Lamas-Provinz in der Region San Martin im Norden von Peru. Oro Verde wurde 1999 von 56 Kleinbauernfamilien gegründet, um die vorherrschende extreme Armut, sowie den weit verbreiteten Drogenhandel mit Koka zu bekämpfen. Alternative Lösungen wurden gesucht und in der ökologischen Landwirtschaft und im Fairen Handel gefunden. Mittlerweile ist die Genossenschaft auf über 1200 Mitglieder angewachsen. Ökologischer Kaffee wird auf 1722 Hektar und ökologischer Kakao auf 1386 Hektar angebaut.

Im Jahr 2014 kam es durch den sog. Kaffeerost (roya) zu erheblichen Ernteverlusten in den Kaffeeanbaugebieten. Durch Seminare, die auch über die Sozialprämie des Fairen Handels finanziert werden, wird den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ein besserer Umgang und eine effektive und ökologische Bekämpfung des Kaffeerosts gezeigt.
Geschmackstärke 4 (1 = mild, 5 = kräftig)

Artikelnummer: 8-PE5-13-106, 8-PE5-13-105
Herkunft: Oro Verde Peru/Tansania
Lieferant: WeltPartner eG



Kaffa bio medium 250g gemahlen oder ganze Bohne, wildwachsend

Regenwaldkaffee. Bonga Forest. Äthiopien
Die Bohnen unseres Wildkaffees stammen aus der äthiopischen Region Kaffa, die dem berühmtesten Getränk der Welt seinen Namen gegeben hat. Das Gebiet gilt als Urheimat des Coffea Arabica – eine Einschätzung, die auch Botaniker angesichts der einzigartigen genetischen Vielfalt an Arabica-Pflanzen teilen. Bis heute reift im Südwestens Äthiopiens Kaffee wild im Regenwald – an Pflanzen, die dort wie seit Zehntausenden von Jahren wachsen. Ohne Plantage, gänzlich unverfälscht und mit unglaublichem Aroma.
Die mittlere Röstung ergibt einen kräftigen, gut verträglichen Kaffee mit ungewöhnlichen Geschmacksnuancen und gehaltvollem Grundton. Die helle Röstung bringt einen ausgewogenen, feinen und zugleich würzigen Kaffee mit zartem Duft und milder Säure hervor.
Das **Wildkaffeeprojek**t wurde durch das Freiburger Unternehmen Original Food GmbH gegründet mit dem Ziel der nachhaltigen Nutzung des äthiopischen Bergregenwaldes und gleichzeitig den dort lebenden Menschen ein besseres Leben zu ermögliche. Rund 13.500 Kleinbäuerinnen und –bauern haben sich seither in 50 Kooperativen zusammengeschlossen. Der Export erfolgt über den Dachverband **Kafa Forest Coffee Farmers´ Cooperative Union**. 2010 hat das Engagement der Projektpartner zur Einrichtung des ersten UNESCO-Biosphärenreservats Äthiopiens geführt. Das Projekt gilt mittlerweile als herausragendes Beispiel für ökologisch-soziales Wirtschaften und wurde hierfür mit dem B.A.U.M.-Umweltpreis ausgezeichnet. Rund 130.000 Menschen profitieren heute vom fairen Wildkaffeehandel.

Herkunft: Kafa Farmers' Union Äthiopien
Lieferant: WeltPartner eG



Kaffee "Café Feminista", 250g, Bohne oder Espresso

Kaffeegenuss für Frauenpower
Denkt man an Nicaragua, fällt einem womöglich nicht als Erstes Feminismus ein. Gerade deshalb ist unser Kaffee so wichtig für den Kampf um Gleichberechtigung und faire Entlohnung – in einem Land, das wie alle lateinamerikanischen Staaten bislang patriarchalisch geprägt ist. Unser Café Feminista ist ein sogenannter honey processed coffee. Dessen Anbau und die spezielle Weiterverarbeitung stehen komplett unter der Regie von Kaffeebäuerinnen, die den Kooperativen des **UCA Miraflor** angehören. Dadurch sind sie übrigens auch Mitglieder der Genossenschaft in Deutschland und können über wichtige Fragen rund um die Café Chavalo eG mitentscheiden. Für die Produzentinnen bedeutet das mehr Mitsprache und Selbstbestimmung.
Für die Verarbeitung der geernteten Kaffeekirschen wird üblicherweise sehr viel Wasser verbraucht – ein Rohstoff, der gerade in Ländern des Globalen Südens knapp ist. Neben dieser sogenannten nassen Aufbereitung gibt es aber noch weitere Methoden, um an die Kaffeebohnen zu gelangen. Eine ist das „honey processing“, das große Mengen Wasser einspart und die Umwelt zudem nicht mit zu nährstoffreichem Waschwasser belastet.

Honig spielt bei dem Verfahren keine Rolle – Süße hingegen schon. Denn der besondere Geschmack des honey processed coffee resultiert vor allem aus seiner Aufbereitung: Nach der behutsamen Ernte per Hand entfernen die Produzentinnen in Miraflor die Schalen der Kaffeekirschen mechanisch mithilfe eines Entpulpers, ohne sie zu waschen. So verbleiben – im Gegensatz zur nassen Aufbereitung – Teile des klebrigen, süßen Fruchtfleisches an den Bohnen und verleihen ihnen während der anschließenden Trocknung ganz eigene fruchtige Aromen.
Je nach Technik und Trocknungszeit unterscheiden sich die Bohnen am Ende in Geschmack und Farbe. Unser Café Feminista ist ein Red-Honey-Kaffee.
Im Nordwesten Nicaraguas, nahe der Stadt Estelí erstreckt sich ein einmaliges Naturschutzgebiet, dessen Artenvielfalt ihresgleichen sucht. Aufgrund der verschiedenen Höhenlagen gibt es in dem rund 250 km² großen Areal drei verschiedene Klimazonen. Dieses Paradies für Naturliebhaber ist Heimat eines gleichnamigen Kooperativenverbands: Der UCA Miraflor ist ein Zusammenschluss von zwölf kleineren Genossenschaften, die sich der ökologischen und solidarischen Landwirtschaft verschrieben haben und ihre Produkte über den Fairen Handel vertreiben.

Auf über 1.000 Metern Höhe kultivieren die rund 200 Kleinbauern und -bäuerinnen Bio-Arabica-Kaffee in Mischkulturen im Schatten anderer Pflanzen. Neben dem Umweltschutz und einer Agrarwirtschaft im Einklang mit der Natur ist die Gleichberechtigung der Bäuerinnen eines der wichtigsten Themen des UCA Miraflor. So stammt unser Café Feminista aus einem ganz besonderen Projekt, das ausschließlich in den Händen von Frauen liegt. Es ermöglicht ihnen wirtschaftliche Unabhängigkeit – und die stärkt nicht nur ihr Selbstbewusstsein, sondern auch ihre Rolle in der Gesellschaft.

Herkunft: Miraflor Nicaragua
Lieferant: Café Chavalo

Café Companero NICA 500 g, ganze Bohne, bio



Röstkaffee – rund & intensiv, t Noten von Kakao und Zitrus, angenehme Säure

Der Kooperativenverband **Cosatin - Tierra Nueva** hat rund 600 Mitglieder, die in kleinen Gemeinden auf 500 bis 1400 Metern Höhe leben. Cosatin produziert für den Export Kaffee und Honig. Um sich gegen den Klimawandel zu wappnen, der den Kaffeeanbau in der Region zunehmend beeinträchtigen wird, sucht Cosatin nach Möglichkeiten der Diversifizierung und hat bereits einige Erfolge mit der Vermarktung von biologisch angebautem Honig, Ingwer und Kurkuma erzielt. Vor Kurzem hat eine Gruppe von Frauen angefangen, Pilze als biologisches Schädlingsbekämpfungsmittel gegen die "Broca", einen Käfer, der die Kaffeekirsche schädigt, zu züchten. Sie hoffen damit auf eine neue Einnahmequelle. Jeder Produzent trägt außerdem mit 5 USD pro im Fairen Handel verkauften Quintal (ca. 46 Kilo) Kaffee zu einem Kreditfonds bei, aus dem Kleinkredite für die ProduzentInnen bewilligt werden. Dadurch werden sie unabhängiger von den Banken.
Geschmackstärke 3 (1 = mild, 5 = kräftig)

Herkunft: Cosatin Nicaragua
Lieferant: WeltPartner eG

Bio Café Benita Instant Fairness, 100g, Gefriergetrocknet



Bio Café Benita - eine ausgezeichnete Alternative zum Filterkaffee

Für eine schnelle Tasse Instant-Kaffee zwischendurch, egal ob zu Hause, im Büro oder auf Reisen. Die Bio-Kaffees erhalten wir von unseren Partnern u.a. aus Mexiko und Honduras.
- eine absolute Premiumqualität im löslichen Kaffeebereich - aus 100 % ökologisch angebauten Arabica-Bohnen - aromaschonendes Gefriertrocknungsverfahren - aus Hochlandkaffees
- vollaromatischer Instantkaffee - Geschmacksstärke 2,5 (1 = mild bis 5 = kräftig)

RAOS (Cooperativa Regional Mixta de Agricultores Orgánicos de la Sierra) ist eine Kooperative, der 200 Mitglieder angehören. Viele RAOS-Mitglieder gehören zur Ethnie der Lenca. Sie leben in abgelegenen Dörfern der Region. Der Bezirk La Paz, in dem Marcala liegt, gehört generell zu den ärmsten Regionen des Landes. Den Bauernfamilien von RAOS gehören im Schnitt 2,5 Hektar Land. Neben Bio-Kaffee bauen sie auch Bio-Mais, Bio-Bohnen und anderes Bio-Gemüse für den eigenen Bedarf an, sowie Bio-Orangen und Bio-Bananen für den lokalen Markt. Durch den Verkauf von fairem Bio-Kaffee können sie ein deutlich besseres Einkommen für ihre Familien erzielen. Die Kooperative engagierte sich auch auf nationaler Ebene sehr stark für die Verbreitung der Idee der ökologischen Landwirtschaft. So war RAOS zum Beispiel an der Ausarbeitung eines Gesetzes beteiligt, das die Bioproduktion in Honduras regelt.

Artikelnummer: 8900915
Herkunft: ISMAM, Mexiko RAOS, Honduras CECOVASA, Peru
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Cappu café, Bio Instant Cappuccino, 150g



Unser klassischer, cremiger Instant- Cappuccino für den schnellen Kaffee-Genuss. Leicht gesüßt mit Rohrohrzucker.

Zutaten/Inhaltsstoffe:
Magermilchpulver*, Rohrohrzucker°*, löslicher Kaffee°* (16 %), Kokosfett*, Meersalz

Der Cappuccino besteht aus Kaffee der Kooperative HOAC aus Papua Neuguinea und Rohrohrzucker von ASOCACE aus Paraguay. Die Kooperative **Highlands Organic Agriculture Co-operative Limited (HOAC)** hat ihren Sitz in der Purosa-Hochlandregion in Papua-Neuguinea. Mitglieder sind Kleinbauern aus mehr als 30 Dörfern, die mit dem Bio-Kaffeeanbau ihre Familien unterstützen. Die Region Purosa ist schwer zu erreichen. Der Kaffeeanbau ist die einzige Möglichkeit für die Familien alle notwendigen Allltagsgüter wie Kleidung oder Haushaltsgegenstände zu kaufen, die sie nicht selbst anbauen können. Den Export des Kaffees übernimmt HOAC selbst.

Der Rohrohrzucker stammt von der Kooperative **Asociación de Canicultores Organica de la Zona Central (ASOCACE**) aus Paraguay, dessen Anbau und Weiterverarbeitung bio-zertifiziert ist. Mehr als 200 Mitgliedsfamilien mit durchschnittlich etwa sechs Familienangehörigen profitieren von dieser Arbeit. Mittlerweile konnte die Kooperative sich zwei Traktoren und einen Computer für Verwaltungsarbeiten anschaffen sowie ein Zugang zum Internet eingerichtet werden.

Artikelnummer: TA0-13-600
Herkunft: HOAC Papua Neuguinea, Asociación de Canicultores Organica de la Zona Central (ASOCACE) Paraguay
Lieferant: El Puente GmbH

Görlitzer FAIRsuchung, 250 g, ganze Bohne oder gemahlen bio





Arabica Mischkultur
Röstkaffee aus den Kleinbauernkooperativen Tierra Nueva und Miraflor in Nicaragua
Anbauhöhe 700 bis 1450 m im Hochland Nicaraguas, der in Leipzig geröstet wird, ausgewogener Biokaffee mit einer feinen milden Säure und einem nussig-schokoladigem Aroma
Artikelnummer:
Herkunft: Nicaragua
Lieferant: Café Chavalo eG

Getreidekaffee Orzo, gem. 120g



Artikelnummer: 5-05578
Herkunft: Bolivien
Lieferant: Altromercato CTM