

Kaffee Fibel

WELT
Partner



fair+
bio

weltpartner.de/kaffee

Unsere Sorten,
Handelspartner &
Kaffeewissen

KAFFEE

TRINKEN MIT

GUTEM GEWISSEN ...

Wussten Sie, dass nur 5 von 100 Tassen Kaffee fair gehandelt sind?
Mit jeder genussvollen Tasse **WeltPartner Kaffee** können Sie zu einer gerechteren Welt beitragen. Durch den Fairen Handel erhalten die Kaffee-Kleinbauernfamilien unserer Handelspartner eine nachhaltige Perspektive.



Woher kommt mein Kaffee? Wer bekommt was? Was bedeutet Naturland Fair? ARABICA ODER ROBUSTA? Welche Rolle spielt die Röstung? ... WeltPartner antwortet!



In unserer Kaffee-Fibel finden Sie zahlreiche gute Argumente für die vielen WeltPartner-Kaffeesorten.

Seit 1988 steht unsere Fair Trade Genossenschaft WeltPartner für einen transparenten Fairen Handel mit hochwertigen Produkten. Weltweit profitieren etwa 50.000 Kleinbauernfamilien und Kleinstproduzierende von verlässlichen Partnerschaften auf Augenhöhe, von fairen Preisen und Mehrpreiszahlungen für Sozialprojekte.

Von Beginn an – bis heute – setzen wir uns dafür ein, die Lebensbedingungen der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern zu verbessern. Grund genug, in unserer neuen **Kaffee-Fibel** die Menschen und Kooperativen hinter unseren fair+bio Kaffeesorten vorzustellen und Ihnen tiefgehende Einblicke in die Faire Kaffeewelt von WeltPartner zu ermöglichen.

Mit Ihrer Entscheidung für unsere WeltPartner-Kaffees konnten wir gemeinsam bereits viel Positives für unsere Kleinbauernfamilien bewirken. Dafür möchten wir uns bei Ihnen bedanken und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Ihr

Thomas Hoyer
für das WeltPartner-Team

Inhalt

Unsere Handelspartner

- 04 Intro
- 05 **Äthiopien** – OCFUCU
- 06 **Burundi** – Mboneramiryango
- 07 **El Salvador** – Las Lajas
- 08 **Indien** – Organic Wayanad
- 09 **Mexiko** – ISMAM
- 10 **Nicaragua** – Cosatin
- 11 **Nicaragua** – La Providencia
- 12 **Peru** – Oro Verde

Verarbeitung & Kaffeewissen

- 13 **Schonende Langzeitröstung**
Kaffee Braun und Meyer & Horn
- 14 **Etikettierung**
BruderhausDiakonie
- 15 **Kaffeeanbau und Naturland**
- 16 **Kaffee-Preiskalkulation**
Wer bekommt was?
- 18 **Arabica & Robusta**
Der Unterschied

Stadtkaffee - Agendakaffee

- 20 individuelle Kaffees mit Beispielen

Verkaufshilfen

- 21 Werbemittel
Wanderausstellung
Bildungsmaterial

WeltPartner Kaffee & Espresso

- 24 **Single Origin Röstkaffee**
Äthiopien, El Salvador, Peru
- 25 **Single Origin Espresso**
Indien
- 26 **Single Origin Röstkaffee**
Nicaragua & Mexiko
- 27 **Single Origin Espresso**
Nicaragua & Mexiko
- 28 **Kaffee-Mischungen**
aus aller Welt
- 29 **Espresso-Mischungen**
aus aller Welt
- 30 **Burundi Kaffee**



Impressum:

WeltPartner eG, 88213 Ravensburg-Erlen
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der WeltPartner eG.
Preise entnehmen Sie bitte der gültigen Preisliste.

Gestaltung: cernydesign eco, 87435 Kempten
Bildquellen: WeltPartner eG, Paula Weyhe (Las Lajas, S.7), Adobe Stock (© 90384531 Africa Studio, 181953546 Robert Kneschke, 175958098 Jacob Lund)

Diese Broschüre wurde umweltfreundlich auf 100 % Recyclingpapier in Süddeutschland gedruckt – klimaneutral und emissionsarm mit Ökodruckfarben.
Die Druckerei verwendet 100 % Ökostrom, für jeden Druckauftrag wird ein Baum gepflanzt.

Unsere Kaffee-Handelspartner:

Äthiopien - OCFCU

Burundi - Mboneramiryango

El Salvador - Las Lajas

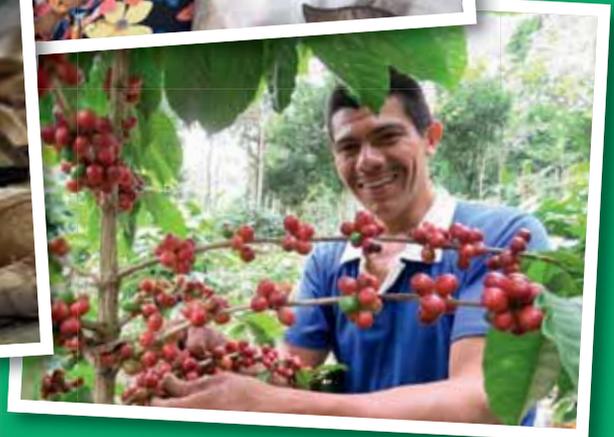
Indien - Organic Wayanad

Mexiko - ISMAM

Nicaragua - Cosatin

Nicaragua - La Providencia

Peru - Oro Verde



- 
- langjährige Beziehungen zu unseren Handelspartnern z.T. seit über 30 Jahren
 - bessere Lebensbedingungen und Zukunftsperspektiven der Kleinbauernfamilien durch Abnahmegarantien und Vorfinanzierungen
 - faire Bezahlung
 - menschenwürdige und sichere Arbeitsbedingungen sowie Verbot von Kinder- und Zwangsarbeit
 - nachhaltiger und ökologischer Anbau ohne Einsatz von Pestiziden



Äthiopien



Äthiopien – OCFCU

Die Geschichte des Kaffees begann in der äthiopischen Region Oromia. Dort entdeckte die indigene Bevölkerungsgruppe Oromo bereits im 5. Jahrhundert das Rösten der Kaffeekirschen für den anschließenden Aufguss zu einem genussvollen Getränk.

Viele Kleinbauernfamilien lebten in der ärmlichen Region hauptsächlich vom Verkauf der Früchte des Kaffeestrauchs. Im Jahr 1999 bündelten die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ihre Kräfte und gründeten die Oromia Coffee Farmers Cooperative Union (OCFCU).

Dadurch konnten sie ihren Kaffee gemeinsam zertifizieren und besser vermarkten. Durch Investitionen in Verarbeitungsanlagen konnte die Wertschöpfung in der Region beträchtlich gesteigert werden. Die Fair Trade-Prämie investiert die OCFCU in zahlreiche soziale Projekte. So konnte z.B. der Aufbau von 30 Schulen finanziert werden.

Die OCFCU hat einen exzellenten Ruf, wenn es darum geht, ihre Mitglieder und Gemeinschaften zu unterstützen. Besonders gewürdigt wird der Ansatz, Frauen innerhalb der Organisation in Führungspositionen zu etablieren.



Kaffee von OCFCU gibt es als Single Origin und in 3 Mischungen

Café Sidamo
Single Origin (S. 24)



Postkarten siehe Seite 21



Café La Vida
Mischung (S. 28)



Café 3 Kontinente
Mischung (S. 28)



Espresso Afrika
Mischung (S. 29)





Burundi – Mboneramiryango

Circa 1.000 Mitglieder gehören zur Kleinbauerngenossenschaft „Mboneramiryango“ im Zentrum von Burundi. Im Durchschnitt bewirtschaften die beteiligten Familien nur etwa 1/3 Hektar mit Kaffeepflanzen. Daneben werden Gemüse und weitere Kulturen zur Eigenversorgung angebaut.

Erst vor wenigen Jahren haben sich Kleinbauernfamilien nahe der Stadt Gitega zusammengeschlossen, um eine Nassverarbeitungsanlage für Kaffee zu bauen. Dies sowie eine unabhängige Fair Trade Zertifizierung waren wichtige Bausteine für die Erstverarbeitung ihrer Kaffeekirschen und die damit verbundene Chance auf Eigenvermarktung ihres Kaffees im Fairen Handel.

Aktuell befinden sich in Burundi mehrere Kaffee-Kooperativen, darunter Mboneramiryango, in Umstellung auf den biologischen Anbau. Ab Herbst 2020 wird der Erfolg unseres Bio-Pilotprojektes (mehr Infos auf S.30) sichtbar – dann tragen unsere Burundi-Kaffees sowohl das Bio-Siegel als auch das Naturland Fair Siegel – die ersten Kaffees in Burundi überhaupt, die bio sind.



Film: Fair Trade Kaffee aus Burundi

Perspektiven durch Partnerschaft

Unseren Burundi-Kaffee gibt es in folgenden Sorten:



Café Akawa Burundi Mischung (S. 31)



Espresso Akawa Burundi Mischung (S. 31)



Café du Burundi Kaffee & Espresso Single Origin (S. 30)



El Salvador



El Salvador – Las Lajas

Las Lajas ist eine seit 1980 bestehende Kleinbauern-Kooperative in der salvadorianischen Region Sonsonate. Umgeben vom Cerro Verde National Park mit seinen drei vulkanischen Gipfeln bauen die Kooperativen-Mitglieder auf fruchtbaren Vulkanboden auf 1.300 Metern Höhe Bio-Kaffee an.

Die Anbaufläche gehört allen Kaffee-Kleinbauernfamilien gemeinsam und wird gemeinschaftlich bewirtschaftet, wofür die Kooperativen-Mitglieder faire Preise für Ihren Kaffee bekommen. Unter der Bedingung, dass umweltverträglich gearbeitet und die Wälder gepflegt werden, erhalten sie zusätzlich ein Stück Land, um sich selbst zu versorgen.

Um der lokalen Bevölkerung gesunde Lebensmittel zu günstigen Preisen anbieten zu können, produziert die Kooperative auch Milch, Obst und Gemüse auf dem gemeinsamen Land. Die Fair Trade-Prämie wird in soziale Projekte im Bereich Gesundheit, Trinkwasserversorgung, Wohnungsbau und Bildung investiert.



Feinster Single Origin von Las Lajas:



Café La Cortadora
Single Origin (S. 24)



Indien – Organic Wayanad

Organic Wayanad ist eine Kaffee-Kooperative mit über 450 Kleinbauernfamilien im indischen Bundesstaat Kerala.

Organic Wayanad steht für eine ganzheitliche Sicht- und Arbeitsweise: Natur, traditionelles Wissen, vorbeugende Gesundheitsmaßnahmen und ökonomische Nachhaltigkeit werden miteinander verbunden, um die Lebenssituation der Mitglieder zu verbessern. Die Förderung des ökologischen Landbaus ist oberstes Ziel der Kooperative.



Der Bio-Robusta-Kaffee wird auf einer Höhe von 800 – 1.000 Metern an den wilden Hängen des Westghats angebaut. Die Kaffeepflanzen wachsen zum Teil unter dem schützenden Blätterdach von Obstbäumen. Neben hochwertigem Bio-Robusta-Kaffee werden auch Heilpflanzen und verschiedene Gemüse- und Gewürzsorten kultiviert.

Organic Wayanad für Gemeinschaft und Weiterbildung

Der Zusammenschluss in der Kooperative gibt den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern die Möglichkeit, ihren Kaffee auf dem Weltmarkt zu vermarkten. Organic Wayanad kauft die hochwertigen Erzeugnisse der Kleinbauernfamilien zu einem fairen Preis, der deutlich höher ist als marktüblich.



Darüber hinaus finanziert Organic Wayanad auch vielfältige andere Projekte. In zahlreichen Schulungen der Kooperative werden die Mitglieder dazu ermutigt, sich selbst weiterzubilden. Sie erlernen ökologische Anbau- und Verarbeitungsprozesse, um den Einsatz von gefährlichen Pestiziden und künstlichen Düngemitteln zu verringern und die Umwelt und Gesundheit der Menschen zu schützen. In der Gemeinschaft können sich die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern konstruktiv austauschen und zusammenarbeiten.

Unseren Bio-Robusta aus Indien gibt es als Espresso-Röstung in zwei Größen:



Indien



Espresso India
Single Origin (S. 25)

Mexiko – ISMAM

Um dem Teufelskreis von Abhängigkeiten zu entkommen, haben sich Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern in der 1985 gegründeten Kooperative ISMAM (Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla) zusammengeschlossen. Aus ihrer Tradition heraus ist den rund 940 organisierten Mitgliedern in Chiapas ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur sehr wichtig. Deshalb bauen sie heute Kaffee und andere, täglich benötigte Lebensmittel nach den strengen Naturland Fair-Richtlinien an.

Die Kooperative ISMAM berät ihre Mitglieder in Fragen des Bio-Anbaus und übernimmt den Transport, die Lagerung sowie die Vermarktung des Kaffees. Durch den Direktimport dieses Spitzenkaffees und die Zahlung von Bio- und Entwicklungsaufschlägen trägt WeltPartner zur Verbesserung der sozialen und wirtschaftlichen Situation der Kleinbauernfamilien bei. Und das bereits seit über 30 Jahren!

Der Hochlandkaffee wird auf 900 bis 1.500 Metern angebaut und die Bohnen erhalten durch die schonende Langzeitröstung von ca. 17 Minuten ihr individuelles Röstaroma.

Jaime Pérez, Kaffeebauer und Präsident der Kooperative ISMAM betont die Bedeutung des Fairen Handels: „Früher war der Kaffee nichts wert. Heute erhalte ich einen Fairen Preis. Dadurch kann ich als Kaffeebauer überleben.“



Kaffee und Espresso der Kooperative ISMAM:



Café Mexico
Single Origin (S. 26)



Café Mexico
entkoffeiniert
Single Origin (S. 26)



Espresso Mexico
Single Origin (S. 27)

Mexiko





Andreas Zinke, WeltPartner-Einkaufsleiter zu Besuch bei Cosatin in 2019 (Reihe unten, Dritter v. links)



Nicaragua

Nicaragua – Cosatin Tierra Nueva

Der Kooperativenverband Cosatin - Tierra Nueva hat seinen Sitz im Städtchen Boaco, das etwa 80 km nordöstlich von Managua liegt.

Cosatin hat rund 600 Mitglieder, die in kleinen Gemeinden auf 500 bis 1.400 Metern Höhe leben. Cosatin produziert für den Export Kaffee und Honig. Beide Produkte stammen ausschließlich aus biologischem Anbau. Daneben werden Mais, Bohnen, Zitrusfrüchte, Bananen und Kakao für den Eigenbedarf, zum Teil auch für den lokalen Markt, angebaut. Um sich gegen den Klimawandel zu wappnen, der den Kaffeeanbau in der Region zunehmend beeinträchtigen wird, sucht Cosatin nach Möglichkeiten der Diversifizierung. Hier wurden bereits einige Erfolge mit der Vermarktung von biologisch angebautem Ingwer und Kurkuma erzielt.

Vor Kurzem hat eine Gruppe von Frauen angefangen, Pilze als biologisches Schädlingsbekämpfungsmittel gegen die "Broca" – ein Käfer, der die Kaffeekirsche schädigt – zu züchten. Sie hoffen damit auf eine neue Einnahmequelle.



Café Nica – SHG
Single Origin (S. 26)



Café Nica - Schonkaffee
Single Origin (S. 26)



Café Nica
Single Origin (S. 26)



Espresso Nica
Single Origin (S. 27)



Unseren blauen und roten „Café Nica“ gibt es als naturmilde Röstung, als Schonkaffee und als Espresso



Nicaragua – La Providencia



La Providencia ist eine Kooperative mit 360 Kleinbauernfamilien im nicaraguanischen Städtchen Wiwilí. Im tropischen Wald an den Hängen des Kilambé, des zweithöchsten Berges in Nicaragua, wächst Kaffee besonderer Qualität.

Für die Mitglieder von La Providencia hat das Kooperativenwesen eine besondere Bedeutung. Stolz weisen sie darauf hin, dass Wiwilí die Wiege des Kooperativismus in Nicaragua ist. In den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts wurde dort die erste Kooperative gegründet. Durch die Zusammenarbeit mit der WeltPartner eG haben die Mitglieder größeren Einfluss darauf, an wen und zu welchen Bedingungen sie ihren Kaffee verkaufen.

Ein Teil der Fair Trade-Prämie fließt in einen Sozialfonds. Dieser wird u. a. verwendet, um die Kinder der Kooperativen-Mitglieder mit Schulmaterialien auszustatten – denn Bildung ist eine der wichtigsten Voraussetzungen, um der Armut zu entkommen und die Chance auf ein besseres Leben zu haben.

Auch medizinische Aufwendungen können durch den Fonds bezahlt werden. Die Kooperative unterhält zudem ein kleines Geschäft, in dem die Mitglieder alltägliche Produkte und Waren für den landwirtschaftlichen Bedarf günstig erwerben können.



Nachhaltige Perspektive: Eines der großen Probleme der Mitglieder ist es, ihren Lebensunterhalt in der erntelosen und damit einkommenslosen Zeit zu finanzieren. WeltPartner leistet daher bewusst Vorfinanzierungen von mind. 50% und gibt den Mitgliedern dadurch Sicherheit.

Kaffeearten der Kooperative La Providencia:



Café La Vida
Single Origin (S. 28)



Café 3 Kontinente
Mischung (S. 28)



Espresso 3 Länder
Mischung (S. 29)



Peru – Oro Verde

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 Martín 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 sowie im Fairen Handel gefunden. Dank der Höhenlage und der Feuchtigkeit der Amazonasgebiete zeichnet sich der Kaffee dieser Region durch ein einzigartiges Aroma aus.

In den hoch gelegenen Anbaugeländen wachsen die Kaffee-pflanzen in Mischkulturen mit Frucht- und Schattenbäumen wie z.B. Zeder oder Eukalyptus. Diese Bäume werden nach ca. 10 Jahren nach den Prinzipien der nachhaltigen Forstwirtschaft dem Wald entnommen und zu Holz verarbeitet. Dadurch wird das Einkommen der Kleinbauernfamilien gesteigert und durch die Diversifizierung stabiler. In den niedrigeren Regionen werden außerdem viele Nahrungsmittel wie Bananen, Maniok, Bohnen, Gemüse und Reis angebaut.



Mitte: WeltPartner zu Besuch bei Oro Verde, 2019 – Andreas Zinke mit Exequiel Coronel

Kaffee von Oro Verde gibt es als Single Origin und in 3 Mischungen:



Café Peru
Single Origin (S. 24)



Café Armonia
Mischung (S. 28)



Espresso Armonia
Mischung (S. 29)



Espresso 3 Länder
Mischung (S. 29)





Schonende Langzeitröstung in den Kaffeeröstereien Kaffee Braun und Meyer & Horn

Für die optimale Röstung unseres WeltPartner-Rohkaffees setzen wir bereits seit vielen Jahren auf das Qualitätsbewusstsein und das technische Know-how unserer Partner Kaffee Braun GmbH in Mainaschaff nahe Aschaffenburg und Max Meyer & Max Horn GmbH in Kaltenkirchen in der Nähe von Hamburg.

Beide Familienunternehmen legen großen Wert auf fairen & ökologischen Anbau und sorgen durch die ausgereiften Langzeitröstverfahren für die ideale Qualität unserer WeltPartner-Kaffees.

Die schonende und aroma-intensive Langzeitröstung dauert ca. 17 Minuten.

Dadurch können sich die Geschmacksnuancen und Aromen der einzelnen Bohnensorten optimal entfalten. Zwischen 160°C und 190°C karamellisiert der Zucker, der in den Bohnen enthalten ist. Ab ca. 165 °C entwickeln sich die Röstaromen, die entstehen, wenn Zuckerstoffe und Aminosäuren neu zusammenfinden.

Jede Kaffeebohne besteht aus circa 300.000 bis 400.000 Zellen. Durch die Hitzezufuhr bilden sich während der Röstung in jeder einzelnen Zelle schätzungsweise 800 bis 1.000 Aromen neu.

Das Resultat sind WeltPartner-Kaffees, die im Gegensatz zur industriellen Röstung nicht nur besonders aromastark, sondern sehr säurearm sind. Das macht den Kaffee so bekömmlich und sorgt für den außergewöhnlichen Geschmack.

Unser WeltPartner-Kaffeeteam, um den Kaffee-Experten Andreas Zinke, verkostet die Kaffees kontinuierlich. Das Team steht im engen Austausch mit unseren Röstereien und den Kaffeekooperativen in Übersee, gibt Rückmeldungen, optimiert die Röstprofile und arbeitet gemeinsam an Verbesserungen, um die höchstmögliche Qualität der WeltPartner-Kaffees zu garantieren.



Kaffee-Etikettierung – Kooperation mit der BruderhausDiakonie

Fairer Handel endet für uns nicht am Hamburger Hafen, sondern beginnt für uns direkt vor der eigenen Haustür – bei der BruderhausDiakonie in Ravensburg. Die gemeinnützige Stiftung macht Teilhabe möglich: für alte Menschen, für junge Menschen mit Benachteiligungen, für Menschen mit Behinderungen und psychischen Erkrankungen.

Seit 1996 schaffen wir von WeltPartner mit der BruderhausDiakonie in Ravensburg **50 integrative Arbeitsplätze** für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen. Sie übernehmen Dienstleistungen in den Bereichen Abfüllung, Verpackung und Etikettierung unserer Produkte.

Rund 50% unserer Fair Trade Röstkaffees gehen zur BruderhausDiakonie, wo sie von den Beschäftigten sorgsam von Hand etikettiert werden – darunter auch die Agenda-Kaffees, die mit individuell gestalteten Etiketten versehen werden. Die Kontakte mit dem Team von WeltPartner, insbesondere mit der Koordinatorin Sandra Niedlich, sowie die Nähe zum ersten Arbeitsmarkt sind bundesweit etwas ganz Besonderes.



„Ich bin gerne unter Menschen. Das gefällt mir hier in der BruderhausDiakonie. Hier muss ich nicht so viel über meine Krankheit nachdenken. Alles wird in Ruhe erklärt und die sinnvolle Arbeit macht mich zufrieden. Hier bin ich wunschlos glücklich.“

Thomas Staufert, Beschäftigter bei der BruderhausDiakonie



Umstellung auf neue Kaffee-Tüten 2019/2020



Weniger Verpackung, ohne Aluminiumschicht mit vollem Aromaschutz

Damit das vielschichtige frische Kaffeearoma erhalten bleibt und in ausgezeichneter Qualität bei Ihnen ankommt, gibt es unsere Kaffee-Tüten ab sofort **ohne Aluminiumschicht – aber dennoch mit vollem Aromaschutz.**

Durch das teilweise kleinere Format der Tüten konnte auch der **Materialverbrauch und der Transportaufwand gesenkt** werden. So wurden z.B. die meisten 500g-Tüten um ca. 10 mm in der Höhe gekürzt.

Fair Trade bedeutet für uns auch, uns ständig zu hinterfragen und verbessern zu wollen. Die überarbeitete Kaffeeverpackung ist für uns ein weiterer Schritt in eine umweltfreundliche und nachhaltige Zukunft.

KAFFEEANBAU & NATURLAND FAIR



Naturland Fair Kaffee – Gut für Mensch, Umwelt und Klima

Naturland Kaffee wird in standortgerechten Anbausystemen unter Schattenbäumen kultiviert und leistet dadurch einen echten Beitrag für Umwelt und Klima. Aber bei Naturland geht es auch um den Menschen in seiner Lebens- und Arbeitswelt. Deshalb werden auch die sozialen Bedingungen im Rahmen der Öko-Kontrolle geprüft. Mit Naturland Fair geht Naturland noch einen weiteren Schritt voran und gibt strenge und verbindliche Regeln für Faires Handeln vor.

Vielfältige Umwelleistungen und Klimaschutz

Naturland Kaffee wird grundsätzlich in standortgerechten Agroforstsystemen unter Schattenbäumen angebaut. Dabei wird der Kaffee in Mischkultur mit Bäumen wie Bananen, Zitrus und anderen Obstbäumen oder Nutzholzbäumen kultiviert. Naturland geht damit weit über die EU-Öko-Verordnung hinaus.

Die Vielfalt an Pflanzen und Bäumen trägt zum Bodenschutz bei, erhöht die Bodenfruchtbarkeit durch vermehrte Humusbildung, verringert die Bodenerosion und speichert Nährstoffe und Wasser besser im Boden. Solch ausgeklügelte Anbausysteme verringern auch den Schädlings- und Krankheitsdruck. Diese vielseitigen Leistungen eines möglichst naturnahen Ökosystems sind in Zeiten von Klimaextremen immer wichtiger.

Die meisten Anbaugelände liegen in Gebieten mit hoher Artenvielfalt, weshalb ihnen eine überragende Bedeutung für die Erhaltung der Biodiversität zukommt. Viele Studien belegen eine wesentlich höhere Zahl von Tier- und Pflanzenarten in Kaffee-Agroforstsystemen als in Plantagen ohne Schattenbäume.

Studien belegen zudem, dass ökologische Schattenkaffeeplantagen mindestens eine Tonne mehr Kohlenstoff pro Hektar binden als Kaffeeplantagen ohne Schattenbäume, weil mehr Biomasse erzeugt wird, die im Boden zu Humus aufgebaut wird. Das entspricht 3,7 Tonnen CO₂ pro Hektar und Jahr.

Nachhaltig und multifunktional

Der Anbau unter Schattenbäumen erhöht auch die Flächenproduktivität der kleinen Betriebe. Denn die Bäuerinnen und Bauern ernten nicht nur Kaffee, sondern auch Obst und andere Produkte wie Bau- und Brennholz. Die vielen nutzbaren Bäume bringen insbesondere für Kleinbauernfamilien wirtschaftliche Vorteile. Für die Selbstversorgung ernten sie Bananen, Avocados, Mangos, Heilpflanzen u.v.m. Diese zusätzlichen Einkommensquellen tragen zu einer größeren wirtschaftlichen Sicherheit und Unabhängigkeit der Landwirte und damit auch zur Ernährungssicherung bei.



Fotos: Anne Hessenland und
Manfred Fürst, Naturland

KAFFEE-PREISKALKULATION

Wer bekommt was?

Durch faire Preise und eine verlässliche Vorfinanzierung trägt die WeltPartner eG zu einer Verbesserung der Lebensbedingungen ihrer Handelspartner bei. Dabei lohnt es sich, das umsatzstärkste Produkt des Fairen Handels, Kaffee, genauer unter die Lupe zu nehmen.

Im Jahr 2018 machte Kaffee in Deutschland stolze 34,3% des Gesamtumsatzes für fair gehandelte Produkte aus. Doch noch immer beträgt der Anteil von fair gehandeltem Kaffee in Deutschland nur ca. 5% – d.h. nur jede 5. Tasse, die getrunken wird, stammt aus Fairem Handel.

Aktuell liefern Handelspartner aus Afrika, Asien und Mittel- und Südamerika Kaffee an die Fair Trade Genossenschaft WeltPartner. Doch wie setzt sich der faire Kaffeepreis zusammen?

Beispielrechnung für unseren Café Mexico:



Vorfinanzierungen = Faire Handelspraktiken

Neben einem Fairen Preis ist für die Kleinbauernfamilien vor allem die Vorfinanzierung wichtig. WeltPartner leistet eine Vorfinanzierung von mind. 50% bereits Monate vor der Kaffee-Ernte und dem Export. Dadurch erhalten die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ein Einkommen in der erntelosen Zeit, was finanzielle Stabilität bedeutet und ihnen z. B. ermöglicht, neue Kaffeesetzlinge zu kaufen und für ihre Familie zu sorgen.



Wie setzt sich der faire Kaffeepreis zusammen, den WeltPartner bezahlt?

Für alle Kaffeepartner verwendet WeltPartner das gleiche, faire Preismodell. Im ersten Schritt wird ein Basispreis von aktuell 1,60 US-Dollar pro Libra (das sind 453,6 Gramm) Rohkaffee an die Kooperativen gezahlt. Diese Zahlung deckt die Produktions- und die grundsätzlichen Lebenshaltungskosten ab.

Zum Vergleich: An der Börse wird Arabica-Kaffee für nur 0,94 US-Dollar pro Libra gehandelt (Stand 18.10.2019) – viel zu niedrig für ein ausreichendes Einkommen der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern. Sollte der Börsenpreis über dem Basispreis von 1,60 US-Dollar liegen – was im vergangenen Jahr nicht der Fall war – würde sich der Basispreis von WeltPartner an den Börsenpreis angleichen.

Zusätzlich zum garantierten Mindestpreis gehen 0,20 US-Dollar als Fairhandelsprämie zur Verbesserung der Lebensbedingungen an die Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern. Diese Prämie wird beispielsweise für Schulstipendien oder Kleinstkredite genutzt. Die Mitglieder entscheiden demokratisch, wie diese Prämie verwendet wird. Der Kooperativenverband Cosatin in Nicaragua, langjähriger Partner der WeltPartner eG, hat die Fairhandelsprämie 2017 z.B. für eine Kaffee-Trocknungsanlage und eine Wasserauffanganlage ausgegeben.

Hinzu kommt eine weitere Prämie i. H. v. 0,05 US-Dollar pro Libra, die in die Stärkung der Kooperativenverbände geht. Dadurch fördert die Fair Trade Genossenschaft WeltPartner gezielt den Aufbau und den Erhalt demokratischer Strukturen.

Die Förderung des ökologischen Landbaus ist für WeltPartner ein Herzsthema. 92% der WeltPartner-Lebensmittel tragen bereits das Bio- bzw. zusätzlich das Naturland Fair-Siegel. Für zertifizierten biologischen Rohkaffee kommt ein weiterer Aufschlag in Höhe von 0,30 US-Dollar pro Libra hinzu. Für die Umstellung auf Bioanbau, wie aktuell in Burundi, gibt es eine Umstellungsprämie. Damit möchte WeltPartner die Kleinbauernfamilien motivieren, auf den ökologischen Anbau ihres Kaffees – und auch ihrer für die Eigenversorgung angebauten Ernteprodukte – umzustellen.

Um den nationalen und regionalen Qualitätsunterschieden Rechnung zu tragen, zahlt WeltPartner den Kooperativen in der Regel ein zusätzliches Qualitätsdifferenzial von 0,05 bis 0,25 US-Dollar pro Libra, im Durchschnitt 0,15 US-Dollar.

Alle Posten zusammengerechnet, bezahlt WeltPartner den Kaffeekooperativen pro 453,6 g (1 Libra) einen Fair Trade Kaffee-Preis i.H.v. 2,30 US-Dollar.

	WeltPartner	FLO/Fairtrade	Weltmarkt*
Basispreis	1,60	1,40	0,94
+ Fair Trade Prämie	0,20	0,20	--
+ Strukturprämie	0,05	--	--
+ Bio-Aufschlag	0,30	0,30	--
= Mindestpreis	2,15	1,90	0,94
+ variables Qualitätsdifferenzial	0,15	--	--
= Einkaufspreis (FOB) Kaffee-Ursprungsland	2,30	1,90	0,94

Preisangaben in US-Dollar pro Libra (453,6 g)
*Stand 18.10.2019

Wie viel mehr WeltPartner an die Kooperativen im Vergleich zum Weltmarkt zahlt, macht diese Tabelle deutlich. Ebenso, dass es große Unterschiede im Fairen Handel gibt, denn im Vergleich zu WeltPartner bezahlen die großen Importeure, die das Fairtrade-Siegel nutzen, i.d.R. rund 20 % weniger an die zum Teil identischen Kaffeeproduzenten



Der Unterschied - Arabica & Robusta

Es gibt ca. 130 verschiedene Kaffee-Arten. Bekannt sind dem Normalverbraucher in der Regel nur zwei: **Coffea Arabica** und **Coffea Canephora** – auch **Arabica** und **Robusta** genannt.

99 Prozent der weltweiten Kaffee-Produktion entfallen auf diese zwei Pflanzen. Arabica-Bohnen machen ca. 70 % aus, der Anteil an Robusta beträgt ca. 30 % – wobei Robusta an Beliebtheit zunimmt.

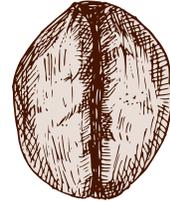
Arabica



Robusta



Arabica Bohne
ovale Form
geschwungener Schnitt



Robusta Bohne
rundliche Form
gerader Schnitt

Anbau & Anbaubedingungen

Wie der Name „Robusta“ schon andeutet, gibt es Unterschiede in der „Robustheit“ oder Widerstandsfähigkeit der beiden Sorten. *Coffea Canephora* (Robusta) ist weniger anfällig für Schädlinge und Krankheiten, anspruchsloser was Böden und Klima betrifft und kommt mit höheren Temperaturen zurecht. Der Anbau der Arabica Bohne gestaltet sich wesentlich schwieriger. Zu hohe Temperaturen, Pilze und Schädlinge setzen der Pflanze leicht zu und sorgen auch für niedrigere Erträge.

Anbauhöhe und die damit verbundene Anbautemperatur: Arabica wächst optimal in Höhen von 600 bis 2.300 Metern. Robusta hingegen gedeiht schon von 0 – 900 Metern. Das hat letztlich Einfluss auf die Komplexität und Qualität des Geschmacks. Je höher das Anbaugelände und je niedriger die Temperatur, desto länger benötigt die Kaffeefrucht, um zu reifen. Es können sich mehr Inhaltsstoffe und Aromen entwickeln. Man spricht daher auch von Hochland- beziehungsweise Tieflandkaffee. Robusta wächst am besten bei 20 – 30 °C, wohingegen Arabica-Kaffeesträucher oder -bäume Temperaturen von 15 – 25 °C bevorzugen.

Koffeingehalt

Koffein ist ein natürlich vorkommendes Pestizid, das die Kaffee-Pflanze bildet, um sich vor Schädlingen zu schützen. Daher ist Robusta mit seinem erhöhten Koffeingehalt von 1,7 bis 4 % „robuster“ und weniger anfällig – während dieser bei Arabica zwischen 0,8 – 1,4 % liegt. Traditionelle Espresso-Mischungen enthalten daher einen hohen Robusta-Anteil und werden teilweise sogar aus 100% Robusta hergestellt.

Geschmack

Arabica wird tendenziell lieber getrunken. Das liegt vor allem am milderen, weicheren und bekömmlicheren Auftreten und seinem fruchtigen, harmonischen Charakter. **Robusta** Kaffees sind hingegen würziger, erdiger und tendenziell etwas bitterer.

Es gibt mittlerweile Robusta-Bohnen insbesondere aus Indien, dem Land mit dem hochwertigsten *Canephora*, die ausgefeilte Geschmacksprofile aufweisen und geschmacklich mithalten können.

Die verwendete Bohne lässt aber noch lange keinen Schluss über die tatsächliche Qualität des Kaffees zu. Aufbereitung, Trocknung und vor allem das Röstverfahren spielen eine nicht minder entscheidende Rolle.

Trotzdem kosten Robusta-Bohnen etwa 30 – 40 % weniger als Arabica-Bohnen. Ein Grund, warum auf dem Kaffeemarkt oft Arabica mit Robusta gemischt wird.



Klimawandel

Wie links beschrieben erfordert der Anbau von Arabica-Bohnen ein überaus sensibles Gleichgewicht aus Temperatur, Niederschlag und Schatten. Dieses jetzt schon fragile Gleichgewicht wird in Zukunft noch häufiger aus den Fugen geraten. Grund dafür: der Klimawandel.

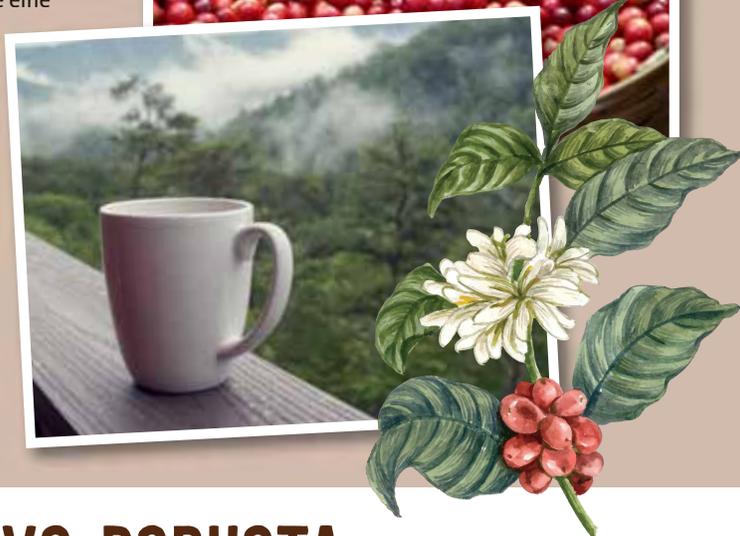
Kaffee kooperativen weltweit kämpfen heute schon mit den gestiegenen Temperaturen und extremeren Niederschlägen und verzeichnen dadurch erhebliche Ernteverluste. Die Robusta-Bohne könnte eine Lösung darstellen. Die Unempfindlichkeit gegen höhere Temperaturen, direktes Sonnenlicht und Niederschlag rüstet die Robusta Pflanze für die Zukunft.

Ölgehalt

Auch im Ölgehalt unterscheiden sich die beiden Bohnen. Bei Arabica liegt dieser bei 15 – 17 %, während Robusta 10 – 12 % aufweist.

Zuckergehalt

Der Zuckergehalt von Arabica-Bohnen liegt mit 6 – 9%, etwas höher als Robusta mit 3 - 7%. Robusta ist damit weniger süß und kann als erdig und bitter empfunden werden.



ARABICA VS ROBUSTA

Arabica Bohne

Coffea Arabica

enorme Geschmacks- und Aromenvielfalt, feine Fruchtsäuren, eleganter und nuancierter Geschmack



AUSSEHEN

geschwungener Schnitt
ovale Form



GESCHMACK

vielseitig, aromatisch, von fruchtig bis nussig-schokoladig



TEMPERATUR

15 – 25°



KOFFEIN

0,8 – 1,4 %



HAUPTANBAU

Äthiopien, Kolumbien
Brasilien



RESISTENZ

empfindlich (Schädlinge, Pilze,
Hitze) nicht frostresistent



WELTMARKT

Anteil ca. 70%



ÖLGEHALT

15 – 17 %



HÖHENLAGE

600 – 2.300 m



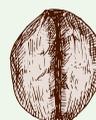
CHROMOSOME

Anzahl: 44

Robusta Bohne

Coffea Canephora

geringere Aromenvielfalt und Komplexität, erdiger und holziger Geschmack (z.T. nussig)



AUSSEHEN

gerader Schnitt
rundliche Form



GESCHMACK

kräftig, intensiv, würzig
mit vollem Körper



TEMPERATUR

20 – 30°



KOFFEIN

1,7 – 4 %



HAUPTANBAU

Indonesien, Indien,
Vietnam, Brasilien



RESISTENZ

kommt mit hohen Temperaturen
zurecht, widerstandsfähig



WELTMARKT

Anteil ca. 30%



ÖLGEHALT

10 – 12 %



HÖHENLAGE

0 – 900 m



CHROMOSOME

Anzahl: 22

☛ Kaffee setzt sich aus ca. 800 verschiedenen Aromen zusammen – beim Wein sind es in etwa nur 400. Kaffee ist eines der komplexesten Naturprodukte und die zahllosen Aromen sorgen für abwechslungsreiche Vielfalt.



STADTKAFFEE - AGENDAKAFFEE



INDIVIDUELLE KAFFEES

Agenda- und Städtekaffees: global vernetzt, lokal aktiv

Unsere Kaffees mit Ihrem eigenen Etikett verbinden nachhaltiges und sozialverträgliches Wirtschaften in den Anbauländern mit bewusstem Genuss bei uns. Mittlerweile setzen über 60 Städte, Gemeinden und Kreise auf über 200 individualisierte, fair gehandelte Bio-Kaffees von WeltPartner - unter anderem die Städte Mainz, Fürth, Neumarkt, Freiburg, Ulm, Ravensburg, Lingen u.v.m.

Nachhaltig werben

Individualisierte Kaffees sind auch für Firmen, Vereine und Gastronomie eine Möglichkeit mit einem unserer hervorragenden Bio-Kaffees aus Fairem Handel auf sich aufmerksam zu machen oder Geschäftspartnern mit einem Präsent eine Freude zu bereiten.

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

Wir unterstützen Sie gerne – auch bei der Gestaltung.

Ihr Ansprechpartner: Ingo Schlotter

schlotter@weltpartner.de | Telefon 0751-36155-12

Kaffee,
Espresso & Co.
im eigenen
Design



#yourLabel



VERKAUFSHILFEN WIEDERVERKÄUFER



WeltPartner-Stoffbanner

in zwei Formaten, für innen und außen geeignet. Inklusive Klemmleisten zur Aufhängung.
Format 1: 30 x 150 cm
Format 2: 40 x 200 cm



WeltPartner-Postkarten

zur neuen Kaffeelinie, zum Auslegen oder Verteilen, für Endkunden geeignet. 5 Motive, in der Verpackungseinheit 20 Stück gebündelt.



WeltPartner-Plakate

z.B. für Kundenstopper, Schaufenster oder einfach für die Wand. Die Plakate „Angebot der Woche“ und „Unsere Empfehlung“ können Sie individuell beschriften.



Alle Verkaufshilfen können Sie unter shop.weltpartner.de/verkaufshilfen/bewerbung-kaffee-sortiment bestellen, wenn Sie als Wiederverkäufer in unserem Shop angemeldet sind.

Infos: www.weltpartner.de/kaffee



KAFFEE WANDERAUSSTELLUNG

Ausleihen, informieren & für den Fairen Handel begeistern: die Burundi-Wanderausstellung "Fair gehandelter Kaffee wirkt!"

Unsere acht Themenwände zum Fairen Handel stehen allen interessierten Weltläden, Kommunen, Institutionen, Arbeitskreisen und Organisationen zur Verfügung. Die Ausleihe ist für Sie einfach, unkompliziert und kostenlos – lediglich die Kosten für Verpackung und Versand fallen an. Sprechen Sie die breite Öffentlichkeit, Weltladen-Kundschaft, Schülerinnen & Schüler wirkungsvoll an und zeigen Sie am Beispiel des Café du Burundi, was der Faire Handel leistet! Sie können einzelne Themenwände oder die gesamte Ausstellung ausleihen.

FILMMATERIAL

Die Doku „Fair Trade Kaffee aus Burundi“ zeigt die Menschen, die den Café du Burundi anbauen und den Weg des Kaffees vom Strauch bis zum Export nach Deutschland. Ernest Ndumaro, Geschäftsführer des Kaffeekooperativenverbands COCOCA, berichtet über die Fortschritte: Viele Mitgliedskooperativen sind bereits Fair Trade zertifiziert, zwei davon befinden sich in einem Pilotprojekt mit WeltPartner zur Umstellung auf den ökologischen Landbau.

Die Wanderausstellung verdeutlicht die positiven Auswirkungen des Fairen Handels auf die Lebenssituation der Menschen in den Ländern des globalen Südens, im Besonderen auch der Frauen und Kinder. Am Beispiel "Burundi" zeigt sie eindrücklich, wie unzählige Menschen vom partnerschaftlichen Handel weltweit profitieren.

Gerne unterstützen wir Sie rund um Ihre Aktion mit weiteren Infos, Filmmaterial über Burundi und den dazu geeigneten Produkten.



Artikel: DW3-98-479
Laufzeit 20 Minuten

von allen
geliebt ...
Kaffee





Single Origin – Röstkaffee



CAFÉ SIDAMO

Einer der besten seiner Art

Dieser feine Single Origin stammt aus der Region Oromia in Äthiopien. Wer sich Zeit nimmt, um ihn wirklich zu „schmecken“, wird überrascht sein: Aromen von roten Beeren und Zitrusnoten kommen zum Vorschein. Der edle Kaffee wird von Kleinbauernfamilien in winzigen Kaffeegärten angepflanzt.

Edelste Arabica Bohnen. Elegant & vielschichtig, würzig, angenehme Säure.

Für alle Zubereitungsarten geeignet – ideal als Filterkaffee oder in der „French Press“.

STÄRKE ● ● ● ○ ○

Von Kleinbauernfamilien der Kooperative OCFU.



ET1-13-101	Café Sidamo, bio, gemahlen	250 g	VE 20
ET1-13-103	Café Sidamo, bio, Bohne	500 g	VE 10



CAFÉ LA CORTADORA

Hochlandgenuss aus El Salvador

Das Geheimnis dieses Kaffees liegt vor allem in der Tiefe: in den fruchtbaren Vulkanböden von El Salvador. Diese Böden sind der Grund, auf dem unser Cortadora seinen Geschmack entwickelt. Seine Sanftheit, die leichte Süße und – wie Kenner sagen – seine Komplexität machen ihn zu einem unserer Lieblingskaffees. In der Region Sonsonate, umgeben vom Nationalpark Cerro Verde und Vulkanen bauen die Mitglieder der Kooperative Las Lajas auf 1.300 Metern ihren wunderbaren Bio-Hochlandkaffee an.

Bio-Arabica Hochlandkaffee.

Ausbalanciert & fruchtig, natürliche Süße mit Noten von Gewürzen.

STÄRKE ● ● ● ○ ○

Von Kleinbauernfamilien der Kooperative Las Lajas.



ES2-13-101	Café La Cortadora, bio, gemahlen	250 g	VE 20
ES2-13-103	Café La Cortadora, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10



CAFÉ PERU - CREMARÖSTUNG

Die Kraft des Kaffees ...

Er ist intensiv und begeistert durch seine Crema. Dieser Bio-Kaffee zeigt auch im übertragenen Sinn, wie stark er ist: 1999 gründeten Kleinbauern die Genossenschaft Oro Verde. Sie wollten die Armut und den Drogenhandel bekämpfen. Das ist ihnen gelungen: Heute zählt Oro Verde 1.200 Mitglieder. Und im Norden Perus, wo einst der Drogen-Anbau das Leben beherrschte, wächst nun dieser exquisite Kaffee – und schafft Einkommen für die Familien.

Kraftvoller Bio-Arabica mit schöner Crema, für Filterkaffee, vor allem aber auch für Vollautomaten.

STÄRKE ● ● ● ○ ○

Von Mitgliedern der Kooperative Oro Verde.



PE5-13-101	Café Peru, Cremaröstung, bio, gemahlen	250 g	VE 20
PE5-13-103	Café Peru, Cremaröstung, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10

VE entspricht Stück



Biju Olikkal
Organic Wayanad, Indien

Single Origin – Espresso

ESPRESSO INDIA

Charaktertyp: samtweich & stark

Ein reiner Robusta-Espresso? Ja! Unser Espresso India zeigt, dass das nicht nur machbar ist, sondern zu einem sensationellen Ergebnis führen kann. Der Kaffee dafür wächst auf 800 bis 1.000 Metern an den Hängen der Westghats in Kerala. Die besondere Aufbereitung des Rohkaffees und die sorgfältige Langzeitröstung bringen seine faszinierenden Eigenschaften zum Vorschein: Er ist weich und zugleich kraftvoll.

Gemeinsam stark: Unser Espresso India stammt von der Kooperative Organic Wayanad. Die Kooperative setzt sich seit Jahren für Bio-Anbau ein und verbessert so das Leben und die Gesundheit der Menschen.

Bio-Robusta-Bohnen, exzellente Qualität, schöne Crema, kraftvoll, minimale Säure.

Von Mitgliedern der indischen Kooperative Organic Wayanad.



Frisch & fein, Tasse für Tasse

Wir lassen regelmäßig rösten – und immer nur kleine Mengen. So können wir Ihnen jederzeit frischen Kaffee in seiner ganzen Geschmacksvielfalt anbieten.



STÄRKE ● ● ● ● ●  

IN2-13-201	Espresso India, bio, gemahlen	250 g	VE 20
IN2-13-202	Espresso India, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10

VE entspricht Stück

Single Origin – Röstkaffee

CAFÉ NICA

Sanfter Hochland-Spitzenkaffee

Aus unserem Café Compañero Nicaragua ist der „Café Nica“ geworden – alles andere bleibt: Der weiche, runde Ton, den dieser edle Bio-Hochland-Kaffee anschlägt, seine Sanftheit und Leichtigkeit. Es gibt ihn weiterhin als natürlich entsäuerten Schonkaffee.

Viele Menschen in Nicaragua müssen auswandern, die niedrigen Kaffeepreise und die Armut lassen ihnen keine Wahl. Der Kooperativenverband Cosatin und der Faire Handel schaffen Perspektiven.

Bio-Arabica Bohnen, handverlesen, Spitzenqualität Strictly High Grown.

STÄRKE ● ○ ○ ○ ○ Schonkaffee
STÄRKE ● ● ○ ○ ○ naturmild



Von Mitgliedern des Kooperativenverbands Cosatin – Tierra Nueva.



NI1-13-102	Café Nica, bio, SHG*, gemahlen ^{NF} **	500 g	VE 10
NI1-13-104	Café Nica, bio, SHG*, ganze Bohne ^{NF}	500 g	VE 10
NI1-13-105	Café Nica, bio, SHG*, Schonkaffee, gemahlen	250 g	VE 20
NI1-13-103	Café Nica, bio, SHG*, Schonkaffee, gemahlen**	500 g	VE 10

* SHG (strictly high grown) bezeichnet die Höhenlage, in der die besten Kaffeequitäten erzielt werden.

CAFÉ NICA

Der Kräftige: handverlesener Spitzenkaffee

Auch den roten Café Compañero Nicaragua gibt es im neuen „Outfit“ – mit denselben inneren Werten: Durch eine dunklere Röstung ist der rote „Nica“ rund und intensiv im Geschmack. Er wird von Mitgliedern des Verbandes Cosatin – Tierra Nueva handgepflückt und nass aufbereitet.

Bio-Arabica-Bohnen, ausbalanciert. Angenehme Säure.

STÄRKE ● ● ● ○ ○



Von Mitgliedern des Kooperativenverbands Cosatin – Tierra Nueva.



NI2-13-101	Café Nica, bio, gemahlen, naturmild ^{NF}	250 g	VE 20
NI2-13-102	Café Nica, bio, gemahlen, naturmild ^{NF} **	500 g	VE 10
NI2-13-103	Café Nica, bio, ganze Bohne, naturmild ^{NF}	500 g	VE 10

CAFÉ MEXICO

Ein Hoch auf die Mexikaner und ihren Kaffee!

In den Hochlagen von Mexiko wächst einer der besten Kaffees der Welt. Er ist leicht und vollendet im Geschmack. Unser Café Mexico hat wenig Säure, und auch deshalb seine Fans. Den „Mexico“ gibt es nach wie vor auch entkoffeiniert.

Bio-Arabica (SHG). Leichter, runder Spitzenkaffee. Wenig Säure.

STÄRKE ● ● ● ○ ○ naturmild
STÄRKE ● ○ ○ ○ ○ entkoffeiniert



Von Kleinbauernfamilien der Kooperative ISMAM im mexikanischen Hochland.



ME8-13-101	Café Mexico, bio, gemahlen, naturmild ^{NF} **	250 g	VE 20
ME8-13-102	Café Mexico, bio, gemahlen, naturmild ^{NF} **	500 g	VE 10
ME8-13-103	Café Mexico, bio, ganze Bohne, naturmild ^{NF}	500 g	VE 10
ME8-13-110	Café Mexico, bio, gemahlen, entkoffeiniert	250 g	VE 20

VE entspricht Stück | ^{NF} Naturland Fair zertifiziert | ** ohne Abbildung





Carlos Guzman Cantillano
Cosatin – Tierra Nueva

Single Origin – Espresso

ESPRESSO NICA

Kleine Tasse, großer Effekt

In der Espresso-Röstung kommen die Aromen der Bio-Arabica-Bohnen aus Nicaragua perfekt zum Vorschein. Er ist rund und intensiv im Geschmack und schön kräftig. Die Kleinbauern pflücken den Kaffee von Hand, bereiten ihn nass in ihrer eigenen Anlage auf. Danach wird er an der Sonne getrocknet und von Hand verlesen. Das Ergebnis sind Spitzenkaffees.

Bio-Arabica-Bohnen von exzellenter Qualität.
Nussiges Aroma, schön kräftig.
Feine Säure.

STÄRKE ●●●○○



Von Mitgliedern des Kooperationsverbands Cosatin – Tierra Nueva.



N12-13-201	Espresso Nica, bio, gemahlen ^{NF}	250 g	VE 20
N12-13-202	Espresso Nica, bio, ganze Bohne ^{NF}	500 g	VE 10

ESPRESSO MEXICO

Caramba, ist das ein Espresso!

Aus dem Espresso Companero Mexico ist der Espresso Mexico geworden. Alles andere bleibt. Die Bohnen stammen von der Kooperative ISMAM, Indigenas de la Sierra Madre de Motozintla. Um den Armutskreislauf aus Abhängigkeit und Ungerechtigkeit zu durchbrechen, gründeten Bauern 1985 in Chiapas, dem „Armenhaus Mexikos“, diese Kooperative. Durch den Fairen Handel und die Konzentration auf den Bio-Anbau hat sich ihre Situation in den vergangenen Jahrzehnten deutlich verbessert.

Edle Bio-Arabica Bohnen in Hochlandqualität.
Ein „leichter“ Espresso mit wenig Säure.

STÄRKE ●●●○○



Von Kleinbauernfamilien der Kooperative ISMAM im mexikanischen Hochland.



ME8-13-104	Espresso Mexico, bio, gemahlen ^{NF}	250 g	VE 20
ME8-13-105	Espresso Mexico, bio, ganze Bohne ^{NF}	500 g	VE 10

VE entspricht Stück | ^{NF} Naturland Fair zertifiziert

Kaffee-Mischungen aus aller Welt



CAFÉ ARMONÍA

Every Day Coffee – und Everybody's Darling

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.

U.a. von der Kleinbauerngenossenschaft Oro Verde, Peru.



Bio-Arabica- & Bio-Robusta-Mischung, rund und harmonisch, wenig Säure. Für alle Zubereitungsarten, ideal für Vollautomaten und das Filtern von Hand.

STÄRKE ● ● ● ○ ○  

PE5-13-105	Café Armonía, bio, gemahlen	500 g	VE 10
PE5-13-106	Café Armonía, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10



CAFÉ LA VIDA

Ausgewogen & aromatisch:

Hasta la vida – pardon, la vista!

Eine gut abgestimmte Mischung von Bohnen aus Nicaragua und Äthiopien sorgt für den ausbalancierten Geschmack des „La Vida“. Seine Vollmundigkeit erhält er durch die vollreifen, hocharomatischen Bio-Kaffeeirschen, die im Schutz des Tropenwaldes am Berg Kilambé in Nicaragua wachsen. Die Mitglieder der Kooperative La Providencia ernten und verlesen sie von Hand. Sie sind stolz, Teil des Fairen Handels zu sein.

Von Kleinbauernfamilien der Kooperative La Providencia in Nicaragua und OCFUCU in Äthiopien.



Handverlesene Bio-Arabica Mischung.

Mild, dabei rund, leicht süßlich und vollmundig. Ehemals die beliebte „Luther“ Kaffee-Mischung.

STÄRKE ● ● ● ○ ○  

NI5-13-010	Café La Vida, bio, gemahlen	250 g	VE 20
NI5-13-011	Café La Vida, bio, Bohnen	500 g	VE 10



CAFÉ 3 KONTINENTE

Stärke und gelebte Gemeinsamkeit

In diesem Kaffee treffen exquisite Aromen aus Nicaragua, Äthiopien und Indonesien aufeinander. Zugleich verbindet der „3 Kontinente“ unsere Partner: Für die Kleinbauern in Nicaragua bedeutet es viel, Teil der Kooperative La Providencia zu sein und ihren Kaffee über den Fairen Handel zu vermarkten. Sie sind stolz auf die Solidarität, die Menschen verschiedenster Erdteile verbindet und stärkt.

U. a. von Kleinbauernkooperativen wie La Providencia, Nicaragua.



Mischung hochwertiger Bio-Arabica-Bohnen. Fein-würzig, voller Körper, mittlerer Säuregehalt.

STÄRKE ● ● ● ○ ○  

M13-13-101	Café 3 Kontinente, bio, gemahlen	250 g	VE 20
M13-13-103	Café 3 Kontinente, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10

VE entspricht Stück

Espresso-Mischungen aus aller Welt

ESPRESSO ARMONÍA

Klein, stark, vollendet im Geschmack

Sie sind bei weitem nicht nur alle klein, stark, schwarz, und das war's. Auch bei unseren Espresso gibt es große Unterschiede! Wie der Kaffee, so ist auch der Espresso Armonía kraftvoll und ausgewogen. Nur eben auf seine eigene „Espresso-typische Art“. Die sorgfältig zusammengestellte Mischung von Arabica und Robusta aus Peru und Tansania ergibt einen kraftvollen Espresso mit vollem Körper.

Bio-Arabica- und Bio-Robusta-Mischung, schöne Crema, wenig Säure.
Ideal für Vollautomaten, aber auch andere Zubereitungsarten.

STÄRKE ●●●●○  

U.a. von der Kleinbauerngenossenschaft Oro Verde, Peru.



PE5-13-107	Espresso Armonía, bio, gemahlen	500 g	VE 10
PE5-13-108	Espresso Armonía, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10

ESPRESSO AFRIKA

Naturreichtum schmecken

Faszinierend vielschichtig: Im Espresso Afrika treffen die Kräfte Äthiopiens und Tansanias aufeinander, ebenso wie die Aromen von Arabica- und Robusta-Bohnen. Das Ergebnis ist sensationell: Ein Espresso mit Noten von roten Beeren und Schokolade, der von der Schönheit und Vielfalt seines Kontinents „erzählt“. Man muss sich nur hineinfühlen.

Bio-Arabica- und Bio-Robusta-Mischung, komplex, schöne Crema, kräftig.
Würzig-natürlich und vollmundig. Sanfte Säure.

STÄRKE ●●●●○  

U.a. von der Kleinbauernkooperative OCFUCU in Äthiopien.



ET1-13-201	Espresso Afrika, bio, gemahlen	250 g	VE 20
ET1-13-202	Espresso Afrika, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10
ET1-13-300	Espresso Afrika, bio, ganze Bohne **	1.000 g	VE 4

ESPRESSO 3 LÄNDER

Der Geheimtipp für alle, die Cappuccino & „Latte“ lieben ...

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile – das gilt auch für diese wunderbare Mischung, in der Bio-Arabica Bohnen aus Nicaragua, Peru und Kolumbien aufeinandertreffen. Die schonende Langzeitröstung bringt die Aromen gut zur Geltung und sorgt für eine fruchtige, angenehme Säure.

Bio-Arabica-Mischung.
Mild und vielschichtig mit leicht fruchtiger Säure.
Gut geeignet für Latte Macchiato und Cappuccino.

STÄRKE ●●●●○  

Von Mitgliedern der Kooperative La Providencia in Nicaragua u.a. Kooperativen.



MI1-13-201	Espresso 3 Länder, bio, gemahlen	250 g	VE 20
MI1-13-202	Espresso 3 Länder, bio, ganze Bohne	500 g	VE 10
MI1-13-300	Espresso 3 Länder, bio, ganze Bohne **	1.000 g	VE 4

VE entspricht Stück | ** ohne Abbildung, Lieferung in schwarzer Tüte



CAFÉ DU BURUNDI

DER BESONDERE KAFFEE ZUR LANDESPARTNERSCHAFT



Vorteile für die Genossenschaft „Mboneramiryango“

Lange Zeit war der Kaffeehandel in Burundi rein staatlich gelenkt. Erst seit wenigen Jahren bietet sich für Genossenschaften die Chance, ihren Kaffee selbst zu vermarkten. Der einzige burundische Kaffeege-nossenschaftsverband COCOCA ist daher wichtig, um Genossenschaf-ten wie „Mboneramiryango“ bei der Vermarktung und beim Export zu helfen.



Thomas Hoyer,
Vorstand von WeltPartner,
beim Produzentenbesuch in
Burundi 2017

CAFÉ DU BURUNDI

Dieser Kaffee ist als erster fair gehandelter Kaffee aus Burundi eine Besonderheit. Gleich-zeitig unterstützt unser Café du Burundi die Partnerschaft zwischen Baden-Württemberg und der ostafrikanischen Republik Burundi. Konsumentinnen und Konsumenten bekommen damit Zugang zum oftmals unbekanntem Land Burundi. Sie tragen mit ihrer Kaufentschei-dung dazu bei, die Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien zu verbessern.

Das bisherige, auf zwei Kooperativen ausgerichtete Bio-Pilotprojekt , bringt im Herbst 2020 den ersten Bio-Kaffee aus Burundi hervor. Neben Kaffee, werden auch Bananen, Obst- und Schattenbäume gepflanzt. Im nächsten Schritt werden weitere 15 Genossenschaften des burundischen Kaffeekooperativen-Verbandes COCOCA im Aufbau von Agroforstsystemen geschult. Das Projekt von WeltPartner und der Hochschule für Forstwirtschaft in Rottenburg wird vom Staatsministerium und dem Ministerium Ländlicher Raum Baden-Württemberg gefördert. Zielgruppe und Nutznießer des in erster Linie auf Eigenversorgung abzielenden Projektes sind 10.000 Kaffeebäuerinnen & -bauern und ihre Familien.

**100% Arabica-Bohnen,
fair gehandelt, Burundi/Mboneramiryango**



BU2-13-101	Café du Burundi, Hochlandkaffee, gemahlen	250 g	VE 20
BU2-13-103	Café du Burundi, Hochlandkaffee, ganze Bohne	500 g	VE 10
BU2-13-104	Café du Burundi, Espresso, Hochlandkaffee, gemahlen	250 g	VE 20
BU2-13-105	Café du Burundi, Espresso, Hochlandkaffee, ganze Bohne	500 g	VE 10

VE entspricht Stück

Café Akawa Burundi

CAFÉ AKAWA BURUNDI

Eine Mischung, die Ihre Kundschaft begeistern wird

Edle Arabica-Bohnen in Hochlandqualität – also „strictly high grown“ – werden durch würzige Robusta-Bohnen wunderbar abgerundet. Akawa heißt in der Burundischen Sprache Kirundi „Muntermacher“. Und dem ist auch so, denn der Robusta-Anteil sorgt dafür, dass dieser Kaffee ordentlich „Koffein-Power“ hat!

Die Kleinbauernfamilien der Kooperative Mboneramiryango im Zentrum von Burundi haben erst seit wenigen Jahren die Möglichkeit, ihren exquisiten Hochlandkaffee selbst zu vermarkten. Sie liefern die Arabica-Bohnen für unseren Café Burundi Akawa. WeltPartner ist für die Kooperative seit langem ein verlässlicher und starker Wegbereiter und Wegbegleiter.

Arabica aus Burundi (70%) mit Robusta aus Tansania (30%)
Delikat, kraftvoll und komplex mit feinen Zitrusnoten.
Gut geeignet für alle Zubereitungsarten, insbesondere Kaffee-Vollautomaten.

fair gehandelt

U. a. von Kleinbauernfamilien
der Kooperative Mboneramiryango in Burundi.

STÄRKE ●●●●○ 



BU3-13-101	Café Akawa Burundi, Hochlandkaffee, gemahlen	250 g	VE 20
BU3-13-103	Café Akawa Burundi, Hochlandkaffee, ganze Bohne	500 g	VE 10



ESPRESSO AKAWA BURUNDI

Probieren und spontan verlieben!

Derselbe Rohkaffee wie unser Café Akawa Burundi – nun aber durch die entsprechende Röstung zum Espresso veredelt, was dieser schönen Mischung aus Burundi und Tansania sehr gut „steht“, wie wir finden. Köstlich und delikates, mit Noten von Zitrus, roten Beeren und Schokolade. Die Arabica-Bohnen in Hochlandqualität werden durch den Zusatz von Robusta aus Tansania wunderbar ergänzt. Unbedingt probieren!

Arabica aus Burundi (70%) mit Robusta aus Tansania (30%)
Kraftvoll, gute Crema.
Gut geeignet für alle Zubereitungsarten,
insbesondere Kaffee-Vollautomaten.

fair gehandelt

U. a. von Kleinbauernfamilien
der Kooperative Mboneramiryango in Burundi.

STÄRKE ●●●●○ 



BU3-13-104	Espresso Akawa Burundi, Hochlandkaffee, gemahlen	250 g	VE 20
BU3-13-105	Espresso Akawa Burundi, Hochlandkaffee, ganze Bohne	500 g	VE 10

VE entspricht Stück





Direkter Link auf
unsere Kaffee-Seite



Weitere Infos:
www.weltpartner.de/kaffee

**Schnell und einfach bestellen:
shop.weltpartner.de**

In unserem Online-Shop finden Sie neben den abgebildeten Lebensmitteln aus diesem Katalog weitere Köstlichkeiten aus Fairem Handel und unser gesamtes Kunsthandwerkssortiment mit über 1.500 attraktiven und praktischen Produkten.

Weitere Vorteile bei der Online-Bestellung:
Sie sehen auf einen Blick die Verfügbarkeit der Produkte.

Reinschauen lohnt sich!



**FAIR HANDELN.
BESSER LEBEN.**

WeltPartner eG

88213 Ravensburg-Erlen

Telefon (+49) 0751-36155-0 | Fax (+49) 0751-36155-33
bestellung@weltpartner.de | www.weltpartner.de

Alle Produkte auch in unserem Online-Shop unter: shop.weltpartner.de

WeltPartner ist anerkannter
Fairhandelslieferant von:



Sortimentsteile sind zertifiziert
gemäß den Kriterien von:



WeltPartner ist
Mitglied bei:

