

Einige Kaffeebauern sind auf den Anbau anderer, lukrativerer Produkte wie Koka oder (in Ostafrika) das Rauschmittel Qat umgestiegen. Andere verhungerten oder wanderten in die Elendsviertel der Städte ab. Es steht zu befürchten, dass bei steigenden Preisen neue Produzenten und v.a. Plantagen in den Kaffeeanbau einsteigen und eine erneute Überproduktion verursachen werden.

## **Der „alternative“ Kaffee-Handel – Ziele**

- ein funktionierendes Kaffeeabkommen
- Kaffee von Kleinbauern statt von Großplantagen
- Bevorzugung von Produzentenzusammenschlüssen und Erzeugerländern, die sich für menschenwürdige Produktionsbedingungen einsetzen
- Mindesteinkaufspreise, welche die Anbau- und Erntekosten für Rohkaffee decken
- langfristige Verträge mit Terminabsprachen; keine Spekulationsgeschäfte
- Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte beim Kaffeeanbau
- der Anbau von Grundnahrungsmitteln darf nicht vernachlässigt werden
- Offenlegung von Kaffeeherkunft, Abnahmebedingungen und Preiskalkulation

Sogenannte „Non-Profit“-Organisationen wie z. B. EL PUENTE und Welt Partner fördern Kleinbauern-zusammenschlüsse in verschiedenen Entwicklungsländern. Regelmäßige Bestellungen, Mindestpreise über dem Weltmarktniveau und Entwicklungszuschläge helfen ihnen zur Finanzierung von Projekten und zu mehr Unabhängigkeit.

Solche Kaffees kommen direkt von Kleinbauernvereinigungen, die eine Vermittlerrolle für die Kleinproduzenten erfüllen.

## **Wie viel bezahlen die alternativen Handelsorganisationen für den Kaffee?**

Der Faire Handel garantiert den Produzentengruppen in der "Dritten Welt" faire Preise für ihre Erzeugnisse, langfristige Lieferbeziehungen und auf Wunsch die Vorfinanzierung von Ernten. Gerade im Bereich des Kaffeehandels sind stabile Preise über dem Weltmarktniveau überlebenswichtig für Kleinbauern.

Zwischen 1999 und 2004 lagen die Weltmarktpreise kontinuierlich unter den Produktionskosten, die allgemein mit 80 bis 90 US-Cent pro Englischem Pfund (lb) berechnet werden. Üblicherweise verändern sich die Kosten/Preise für Kaffee nach Sorte, Lieferland und Zeitpunkt (u.a. Wechselkurse). Die allgemeinen Einkaufsbedingungen von Handelsorganisationen wie EL PUENTE und Dritte Welt Partner dagegen bleiben gleich: Sie zahlen für Rohkaffee einen Mindestpreis von 126 US-Cent/lb und weitere 15 US-Cent Aufschlag für ökologischen Anbau. Zusätzlich bezahlen sie einen "Entwicklungsaufschlag" von ca. 10 % für Qualitätsverbesserungen, Bildungsmaßnahmen und andere Projektvorhaben der ProduzentInnenorganisationen. Die sonstigen Kosten (u.a. Transport, Zoll und vor allem die hohe Kaffeesteuer in Deutschland) unterscheiden sich nicht wesentlich vom üblichen Handel.

Traditionell bleibt im Anbauland selbst der geringste Anteil des vom Endverbraucher gezahlten Preises und davon wiederum nur ein kleiner Teil bei den Arbeitern und Bauern hängen. Im Fairen Handel wird versucht, diese schwierige wirtschaftliche Lage der ProduzentInnen im gesamten Handelsprozess zu berücksichtigen und faire Bedingungen zu schaffen.

## **Welche Kaffeesorten gibt es?**

Von den rund 200 milden Kaffeesorten, die es auf der Welt gibt, sind nur 2 kultiviert: Arabica (Hochlandkaffee) und Robusta (Tieflandkaffee).

Je nach Art der Kaffeepflanze, Sorte der Kaffeebohne und Anbauort gibt es unterschiedliche Qualitätsstufen. So gilt Kaffee aus Robusta-Bohnen als minderwertig gegenüber dem aus reinem Arabica, dabei haben diese Bohnensorten lediglich unterschiedliche Eigenschaften und Preisbildungsfaktoren.

*Ein Besonderheit im Fairen Handel stellt der Kaffee aus Tansania und Kamerun dar, da er aus einer Mischung aus Arabica- und Robusta-Kaffee besteht, der Faire Handel aber sonst nur länderreine Kaffees vertreibt.*

Kaffee ist lebenswichtig für die tansanische Bevölkerung. Er bringt etwa 1/3 des Exporteinkommens ein. Jeder zehnte Tansanier lebt vom Kaffeeanbau. Der Kaffee stammt zu 80 % von kleinbäuerlichen Betrieben.

Die alternativen Handelsorganisationen Deutschlands beziehen den Tanzania Kaffee (über S.O.S Wereldhandel, Niederlande) von zwei Kaffeekooperativen aus den Regionen Kagera (KCU) und Kilimanjaro (KNCU). Dieser Direktbezug ist möglich geworden, da die Kleinbauern ihr Produkt nicht mehr über die staatliche Kaffeebehörde "Coffee Authority of Tanzania" (CAT) verkaufen müssen. Die CAT sollte im Rahmen des „afrikanischen Sozialismus“ gerade die Entwicklung von Dorfgemeinschaften ("Ujamaa") fördern, doch die guten Absichten scheiterten häufig am verbreiteten Bürokratismus. Jetzt lohnt sich der Kaffeeanbau für die Kleinbauern wieder - wenn der Weltmarktpreis stimmt.

Tansania besitzt auch eine eigene Pulverfabrik: TANICA in Bukoba. Nach dem Rösten werden dem Kaffee die löslichen Stoffe entzogen. Im Sprühverfahren wird das Konzentrat getrocknet. So entsteht aus ca. 3 kg Rohkaffee 1 kg Pulverkaffee. Das Blech für die Dosen stammt aus Indien, alle Arbeitsgänge werden in Tansania ausgeführt. So bleiben die Mehrerlöse im Lande. "Africafe" wird auch in Tansania getrunken und in Nachbarländer Ostafrikas verkauft.

## **Wie wird der Kaffee hergestellt?**

Der Anbau der Kaffeesträucher im Fairen Handel erfolgt stets in Gesellschaft anderer Pflanzen wie z. B. Obstbäumen, Bohnen, Mais und Süßkartoffeln. Zum Einen dient dieser Pflanzenmix als Schattenspender für die Kaffeepflanzen, zum Anderen ist er ökologisch sinnvoll und wichtig für die Ernährungssicherheit der Kleinbauernfamilien.

Die reifen Kaffeekirschen werden sorgfältig von Hand geerntet und anschließend aufbereitet. Dazu werden die Kaffeekirschen zunächst mit Wasser vorgereinigt und vorsortiert. Dann trennt man die Bohnen von dem Fruchtfleisch. Verbliebene Fruchtfleischreste werden durch Fermentation von der Bohne getrennt. Anschließend werden die Bohnen erneut gewaschen und dann in der Sonne getrocknet. Danach entfernt man in den zentralen Verarbeitungsanlagen der Kooperativen mit speziellen Schälmaschinen die Pergamenthaut und das Silberhäutchen, die Bohnen werden ausgelesen und in Säcke abgefüllt und für den Export fertig gestellt.

Bei der so genannten „trockenen“ Aufbereitung, wie sie z. B. in Tansania praktiziert wird, werden die Kaffeekirschen

als Ganzes getrocknet. Später wird das getrocknete Fruchtfleisch zusammen mit der Pergamenthaut entfernt. Bei der Langzeitröstung (Röst-Temperatur beträgt 180 bis 200 °C) verlieren die Bohnen einen großen Teil ihrer Säuren, was den Kaffee verträglicher und magenfreundlich macht.

Die Verpackungen der Kaffees aus Fairem Handel bestehen aus einer aromaschutzverstärkten Kunststoffkombination und verzichten damit auf die sonst übliche Aluminiumschicht. Damit werden die Verpackungen energiesparend produziert und sind leicht recyclebar.

**Infos zu den Projekten, aus denen die folgenden Kaffees stammen, gibt es auf der jeweiligen Homepage der Non-Profit-Organisationen, z.B.**

**el-puente.de                    dwpeg.de    el-rojito.de  
venceremoz-gmbh.de                    oekotopia.de**

Die meisten Kaffees sind gemahlen, in 250 oder 500 Gramm Packungen; mitunter auch als ganze Bohne (bis 1 kg) erhältlich.

Äthiopien	Oromia Bio, Sidamo Bio, Wildkaffee
Bolivien	Bolivia Bio
Brasilien	Brasil Bio
Burundi	Café du Burundi
Congo	Liberté (+KA)
Cuba	Cubita, Oscuro & Claro, Cubita Espresso
El Salvador	La Cortadora Bio (+HO)
Guatemala	Atitlán Bio
Haiti	Creole - entfällt längere Zeit wegen Nachwirkung des Erdbebens!
Honduras	Marcala Bio
Kamerun	Bamenda, Yambo Espresso (+TA), Liberté (+CO)
Kolumbien	Nuevo Futuro Bio
Mexiko	Sonrisa Bio, Vanille, Entkoffeiniert Bio
Nicaragua	Sandino Dröhnung, naturmild Bio Suave (=Langzeitröstung=säurearm) Bio,
Panama	Naturmild Bio
Papua-Neug.	Yha Hauka Bio
Peru	Crema Bio
Rwanda	Partnerschaft
Tansania	Instant, Yambo Espresso (+KA), Cappuccino Bio „natur“ & „Kakao“ (+PY Rohrzucker)



## „Eine Welt“ -Laden und -Verein

### Stammladen:

✉ **Schillingstraße 7/Ecke Reisewitzer Str.**

(von 1990-2005 auf der Pennricher)

**01159 Dresden - Löbtau**

zu erreichen mit Straba 6, 7, 12 und Bus 61, 63, 90 Bus A

(Freital), 333 (Mohorn)

Haltestelle „Tharandter Str.“ (Ecke Kesselsdorfer)

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23

Unterricht/Büro/sporad. Verkauf:

Mo - Fr: mind. 9 – 15 Uhr

ehrenamtlicher Verkauf:

Mo - Fr: mind. 15 - 19 Uhr

Sa: 9 - 19 Uhr

u.a. mit: Anleitung f. Ehrenamtliche,  
Betreuung f. SozialstündlerInnen,  
Vorbereitung von Außendiensten,  
Ausgabe von Kommissionswaren  
Vorbereitung für PraktikantInnen

**Fast 23 Jahre: Vom Weltfriedenstag Mi 1.9.93 bis So  
1.5.2016**

### Außenstelle:

**Im Kunstfoyer der Dreikönigskirche/  
Haus der Kirche**

✉ **Hauptstr. 23 01097 DD-Neustadt**

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23

E-Mail: [info@quilombo-dresden.de](mailto:info@quilombo-dresden.de)

<http://www.quilombo-dresden.de>

Stand: März 2017 (sts)

# Kaffee

**AT-BO-BR-BU-CO-CU-ES-  
GU-(HA)-HO-KA-KO-ME-  
NI-PA-PE-PG-RW-TA-..., ..., ...**

Kaffee - nach Erdöl weltweit der zweitwichtigste Exportrohstoff und Handelsprodukt der sog. Dritten Welt, von dessen Anbau etwa 25 Mio. Menschen leben, wird in über 55 „Entwicklungsländern“ erzeugt. Dabei hängt die Gesamtwirtschaft vieler dieser Länder stark vom Kaffeeexport ab.

Auf Grund der Ausbreitung der europäischen Kolonien in den Ländern des Südens gehörte der Kaffee bereits Ende des 18. Jahrhunderts zu den verbreitetsten Kulturpflanzen in den Tropen.

2005 produzierten die zehn größten Kaffeeproduzenten (Brasilien, Vietnam, Indonesien, Kolumbien, Mexiko, Indien, Äthiopien, Guatemala, Honduras, Uganda) 78,4 % der weltweiten Ernte von Kaffeebohnen.

Nach den USA ist Deutschland der größte Kaffeeimporteur; sechs Anbieter (Tchibo, Aldi u. a.) haben hier einen Anteil von 85 % am Verbrauch im inländischen Kaffeehandel.

Für alle Produzenten ist der Weltmarktpreis für Rohkaffee eine schicksalhafte Größe. Er wird hauptsächlich an den Rohstoffbörsen in New York und London gebildet. Seit dem Zusammenbruch des Internationalen Kaffeeabkommens (ICA) von 1989 ist der KaffeeWeltmarktpreis stark gefallen und sank 2001 auf ein Niveau, das in den vergangenen 50 Jahren noch nie unterboten worden war. Weltweit sind dadurch etwa 1,5 Mio. Menschen, deren Lebensunterhalt vom Kaffeeanbau abhängt, in ihrer Existenz bedroht.

Ende 2001 verzeichnete der Kaffeepreis wieder einen leichten Aufwärtstrend; 2006 hat sich die Lage auf dem Kaffee-Weltmarkt etwas beruhigt, die Preise sind wieder gestiegen. Dies liegt einerseits daran, dass die Nachfrage nach Kaffee insbesondere in Schwellenländern wie China zunimmt, andererseits an einer Reduktion des Angebots.