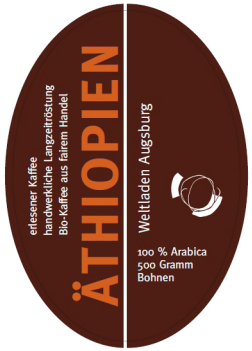
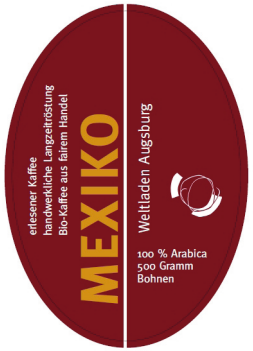


Äthiopien

Äthiopien gilt als die Wiege des Kaffees. In Höhenlagen von über 1000 m wachsen die begehrten Qualitätsbohnen, die zu den besten der Welt gehören. Rund 4000 Tonnen Kaffee werden jährlich von Kooperativen aus Äthiopien exportiert, davon etwa 85% fair gehandelt. Die Mehreinnahmen durch den fairen Handel gehen direkt an die Kleinbauern und werden in die Finanzierung von Gemeinschaftsprojekten investiert. Auch die Lebensbedingungen der Mitglieder aus den Kooperativen werden verbessert.

Kaffee aus Äthiopien ist sehr kräftig, hat einen intensiven Geschmack und eine leichte Säure. Sein Nachgeschmack ist nussig und süß.



Mexiko

In den Hochlagen von Chiapas, dem südlichsten Bundesstaat Mexikos, wächst einer der besten Kaffees dieser Welt. Die zur Bewahrung der Qualität notwendige, mühevolle Pflege der Kaffeepflanzen bedeutet für die Kleinbauern auf den Ländereien der Großgrundbesitzer harte Arbeit zu schlechten Bedingungen. Durch den Direktimport dieses vollaromatischen Spitzenkaffees zu fairen Preisen und die Zahlung von Bio- und Entwicklungsaufschlägen wird zur Verbesserung der sozialen und wirtschaftlichen Situation der Bauern beigetragen.

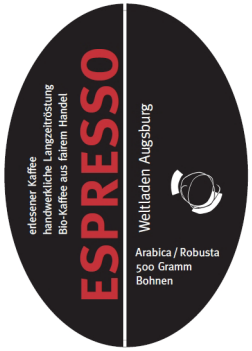
Ein milder Kaffee mit weicher Note und leicht nussig, würzigem Aroma.

Peru

Seit über 100 Jahren wird in der Region von Piurá im Norden Perus Kaffee angebaut. Unser Kaffee kommt von der Kooperative NorAndino. Um nicht vom Kaffee allein abhängig zu sein, haben die Bauern auf ihrem Land auch Kakao- und Obstbäume, Zuckerrohr und Ananas gepflanzt. Der Faire Handel ermöglicht ihnen ein höheres Einkommen. Durch den Mehrpreis werden besonders Frauen und Kinder unterstützt. Außerdem ermöglicht er Investitionen in die Qualitätsverbesserung. Gut für Vollautomaten geeignet.

Dieser besondere Kaffee aus dem Hochland von Peru besitzt eine schokoladige Würze mit einer leicht fruchtigen Säure. Aromatisch-kräftig.

Espresso



Unser Espresso besteht zu 70% aus äthiopischem Hochland-Arabica und zu 30% aus tansanischem Robusta. Äthiopien gilt als Wiege des Kaffees und die edlen Bohnen gehören zu den besten der Welt. Der Arabica-Anteil des Espressos kommt von der Oromia Coffee Farmers Cooperative Union (OCFCU). Den Robusta-Anteil beziehen wir von der Kagera Cooperative Union (KCU) im Nordwesten Tansanias, wo in tieferen Lagen Robusta angebaut wird. Die Kaffeesträucher sind in den Mischanbau von Bananen, Mais, Süßkartoffeln und Kassava integriert. Durch den Fairen Handel erhalten die Kaffeebauern ein höheres Einkommen und können ihren Kaffee besser vermarkten.

Der Espresso besitzt einen vollen Körper mit Schokoladen- und Nussaromen.

Kolumbien

Der Hochlandkaffee Kolumbiens ist weltberühmt für seine Qualität. Beim Kooperativen-Dachverband Cosurca kommt er v.a. aus kleinbäuerlicher ökologischer Landwirtschaft. Die meist indigenen Bäuer*innen besitzen ein bis zwei Hektar Land und erhielten Kleinkredite, um Kaffeesträucher zu pflanzen – eine Alternative zum illegalen Koka- und Mohnanbau. Cosurca engagiert sich für den Friedensprozess, unterstützt die Jugendförderung und leistet Entwicklungsarbeit in den Kommunen, die weit über Kaffeeanbau hinausgeht.

Der hell geröstete Kaffee besticht durch fruchtig-feine Säure und eine leicht nussige Note.

Mit und ohne Tüte

Unser selbst gerösteter Kaffee hat eine neue Verpackung. Dabei mussten wir wählen zwischen Kunststoffverbund, wie heute üblich, oder Papier. Kunststoff schützt das Aroma besser, Papier die Umwelt. Der Kompromiss: Eine Papiertüte mit einer hauchdünnen Kunststoffbeschichtung für den Aromaschutz, die wir von einem Händler beziehen, der sich auf umweltfreundliche Verpackungen spezialisiert hat. Entsorgen Sie die Tüte bitte über den Restmüll. Zu Hause füllen Sie den Kaffee am besten gleich in eine luftdichte (Porzellan-)Dose um, vor allem, wenn Sie ihn mahlen lassen! **Sie können auch gern Ihre Dose in den Weltladen mitbringen**, dann füllen wir den Kaffee gleich hinein und Sie erhalten 5% Unverpackt-Rabatt. Das ist die beste Lösung für Aroma und Umwelt.

Wasserverbrauch

Kaffee steht in der Kritik, weil im konventionellen Anbau viel Wasser verbraucht wird. Für fair gehandelten und biologisch angebauten Kaffee gilt das nicht! Die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen der Kleinbauern hat immer oberste Priorität. Der Kaffeeanbau erfolgt unter Schattenbäumen in Mischkultur. Es muss nicht bewässert werden, die Bodenfruchtbarkeit bleibt erhalten und der Kaffeeanbau trägt zum Erhalt von Biodiversität und Wasserqualität bei! Die Aufbereitung der hochwertigen Arabica-Kaffeekirschen erfolgt zwar nass („washed“), weil nur so die hohe Qualität erreicht wird. Die Abwässer werden aber in biologische Kläranlagen geleitet.

Spezialitätenkaffee
frisch geröstet im Weltladen Augsburg

Unsere Hausröstungen verbinden Handwerk, Genuss und Fairen Handel zu einem besonderen Erlebnis, das Sie mit nach Hause nehmen können. Wir rösten wöchentlich hochwertige und fair gehandelte sortenreine Arabica Kaffees in Bio-Qualität aus Mexiko, Peru und Äthiopien sowie einen Bio-Espresso mit einem Robusta-Anteil aus Tansania. **Gerne wiegen wir Ihnen auch kleinere Mengen zum Probieren ab.**

Auf Nachfrage können Sie bei einer Schauröstung dem Geheimnis des guten Kaffees auf die Spur kommen oder bei einer eigenen Kaffee-Verkostung Ihre Lieblingssorte aus Fairem Handel finden. Sprechen Sie uns an!

Info zu Preisen, Röstvorführungen, Lieferung und mehr:

Weltladen Augsburg
für gerechten Handel

Weltladen GmbH
Hinterer Lech 4, 86150 Augsburg
Tel.: 0821 /31 23 19
Mail: info@weltladen-augsburg.de

Unsere Öko-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-037
Nicht-EU-Landwirtschaft

Stand: 13.10.2022

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich. Gefördert aus Mitteln der Bayerischen Staatskanzlei.

Kaffee-Spezialitäten

HAUSKAFFEE
erlesener Kaffee
handwerkliche Langzeitröstung
Bio-Kaffee aus fairem Handel
Weltladen Augsburg