

# CAFÉ VIVERO

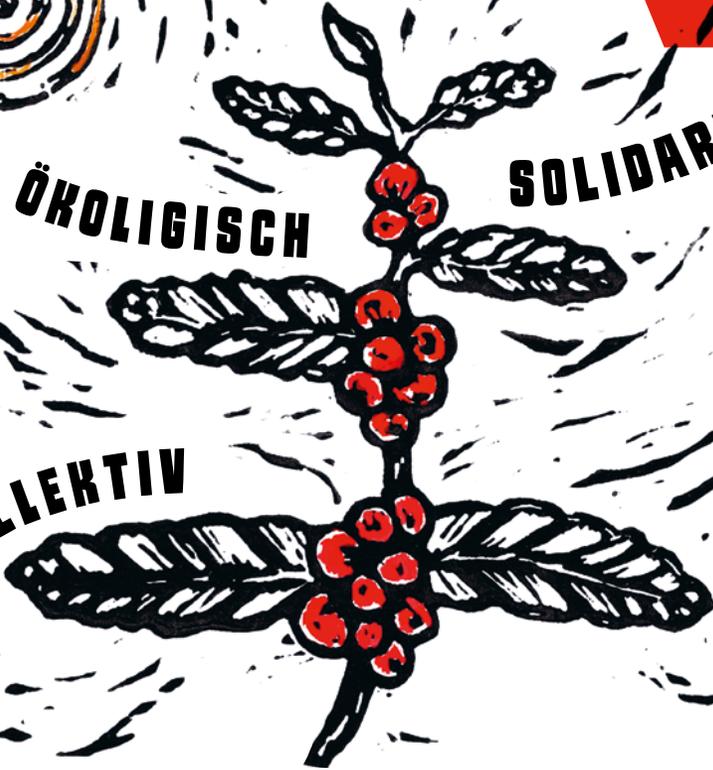
KOOPERATIVENKAFFEE AUS GUATEMALA



ÖKOLOGISCH

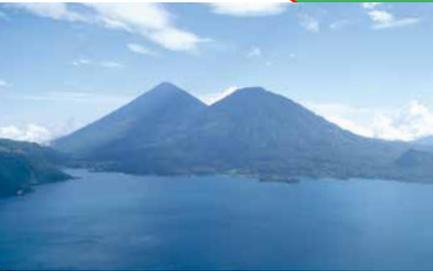
SOLIDARISCH

KOLLEKTIV



FAIRBINDUNG<sup>g</sup>

# KOOPERATIVENKAFFEE AUS GUATEMALA



Biologischer Kaffeeanbau in  
San Juan La Laguna, Guatemala:  
Atitlan See, vollreife Kaffeeirschen,  
Bio Anbau im Hochgebirge

Seit 2009 importiert FairBindung Kooperativenkaffee aus Guatemala. Von Beginn verfolgen wir damit das Ziel, die Ideale eines gerechteren Welthandels abseits von ausbeuterischen Strukturen und Profitdenken in die Praxis umzusetzen. Die Motivation, einen direkten Kontakt mit den Produzent\*innen zu pflegen, um unseren Handel möglichst nah an ihre Lebensrealitäten anzupassen bildete den Ausgangspunkt für unser Kaffeeprojekt und lebt bis heute fort. Die Handelspartnerschaft begann mit persönlichen Kontakten in die Region um den Atitlán-See und mit der „Asociación Maya Nuevo Sembrador Integral“ (AMNSI), die zehn Jahre ihren Kaffee an uns verkaufte. Seit 2020 beziehen wir den Kaffee von der Kooperative „La Voz Que Clama en el Desierto“ aus dem Ort San Juan La Laguna, auch am Atitlán-See.



Wandbild bei der Kooperative in San Juan La Laguna

# DIE KOOPERATIVE „LA VOZ“

5

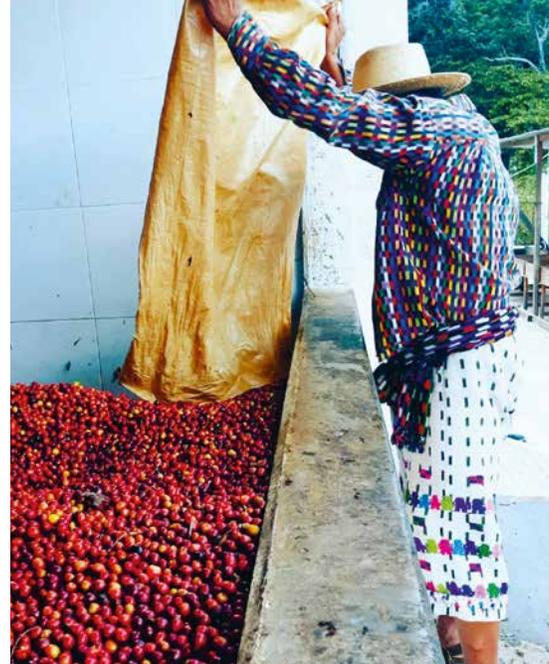
„La Voz Que Clama en el Desierto“ (Die Stimme, die in der Wüste ruft) besteht seit 1979 und hat derzeit 162 Mitglieder, von denen mehr als ein Drittel Frauen sind. Auf der fruchtbaren Vulkanerde erzeugen die Produzent\*innen vor allem einen hervorragenden Kaffee, sowie zum Eigenverbrauch Mais, Bohnen und Gemüse.

Durch ihre Organisation in der Kooperative schaffen sich die Produzent\*innen eine Vermarktungsplattform für ihren Kaffee sowie die Möglichkeit, soziale Projekte zu realisieren. Die Mitglieder bekommen regelmäßige Beratung zum Bioanbau und tauschen sich auch untereinander dazu aus. Weitere Vorteile sind eine Gesundheitsstation mit besonderem Fokus auf Frauen, der Zugang zu günstigen Mikrokrediten, die Einrichtung einer gemeinsamen Rösterei sowie Weiterbildungen, beispielsweise zum Umgang mit dem Klimawandel.

Für die vielen Touristen in der Region bietet La Voz Kaffeetouren an, um über die Situation der Kaffeeproduzent\*innen zu informieren und ein Bewusstsein für die neo-liberalen Praktiken im Welthandel zu schaffen.



Beim Picking (selektives Pflücken) werden die vollreifen Kirschen vom Zweig einzeln herausgepflückt, die unreifen oder gelben bleiben am Strauch.

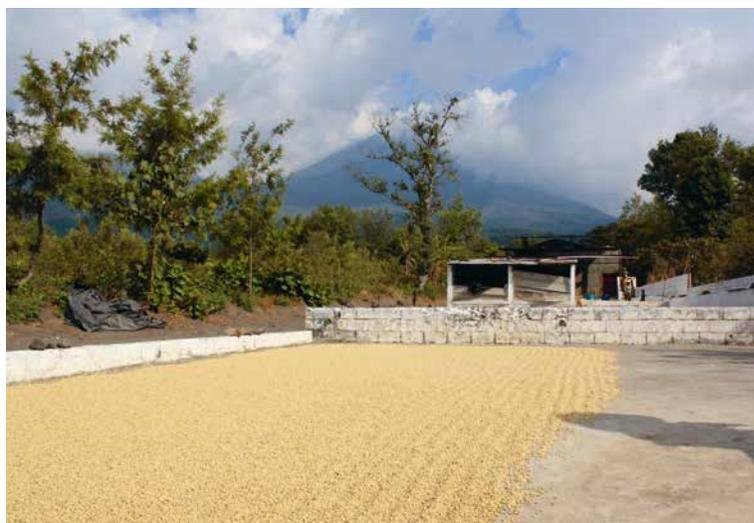


Die Mitglieder der Kooperative bringen ihre Säcke zu den nächsten Sammelstation für die weitere Aufbereitung.



Die Bauert\*innen beginnen mit dem Aufbereitungsprozess sehr schnell, da unmittelbar nach der Ernte Fermentationsprozesse in der Kirsche beginnen.

Durch Darren auf verschiedenen Böden, Dächern oder Schuppen, werden die Kirschen getrocknet.



# VOM FELD IN DIE TASSE - HERKUNFT UND QUALITÄT

## Der Kaffee wächst

Der reine Arabica-Kaffee wird an den Vulkanhängen rund um den Lago Atitlán im Westen Guatemalas angebaut. Die Kaffeepflanzen wachsen unter vielfältigen Schattenbäumen und ohne Zusatz von chemischen Düngemitteln. Das ermöglicht dem Kaffee einen ausgewogenen Reifezyklus und stellt die gleichbleibend hohe Qualität sicher. Die Höhenlage des Anbaugebiets (1.500 Meter) sichert optimale klimatische Bedingungen für das Wachstum der Pflanzen. Der Kaffeeanbau, die weitere Verarbeitung und der Vertrieb erfolgen nach den Kriterien der ökologischen Landwirtschaft und sind nach europäischen Standards biozertifiziert.

## Weiterverarbeitung

Die Produzent\*innen trennen noch am Tag der Ernte die Kaffeebohnen von der Kirsche. Die vom Fruchtfleisch befreiten Bohnen gären anschließend 48 Stunden und werden danach in der Sonne bis auf einen Feuchtigkeitsanteil von 12% getrocknet. In einem weiteren Schritt wird der Kaffee geschält und gesäubert, anschließend werden die Säcke mit dem „grünen“, noch ungerösteten Kaffee nach Deutschland exportiert.

## Röstung

In Deutschland angekommen wird der Kaffee von unserem Kooperationspartner Langen Kaffee im traditionellen Trommelverfahren geröstet. Dadurch kann die Bohne ihre breite Palette an Aromen entfalten, ohne zu verbrennen. Die grünen Kaffeebohnen werden als Café Crema (Filterkaffee) und als Espresso geröstet. Die Herstellung von Café Crema bedarf einer kürzeren Röstung und entwickelt eine erfrischende Säure mit Zitrusnote und ein schokoladiges Aroma, das für guatemalteckischen Kaffee typisch ist. Bei der Espresso-Röstung hingegen bilden sich ein voller Körper und ein kräftiges Profil mit etwas weniger Säure und mehr feiner Bitterkeit heraus. Diese Vielseitigkeit macht ihn neben dem reinen Espressogenuss auch für köstliche Milchgetränke besonders attraktiv.



Wenn die Sonne scheint, ist der Kaffee in 4-5 Tagen getrocknet. Wenn nicht kann die Trocknungsphase bis zu drei Wochen dauern.



Ein Muster vom frischen grünen Kaffeebohnen



Geröstet wird unser Kaffee mit rotierenden Trommeln in Chargen (Trommelröstung) oder mit Heißluft. Die Röstwärme wird durch Kontakt oder Konvektion (Heißluft) auf den Kaffee übertragen.



Da der Kaffee in den unteren Schichten immer feucht bleibt, muss immer gewendet werden, vor allem um Schimmel zu vermeiden.



Nach der Röstung muss der Kaffee sofort gekühlt werden, damit der gewünschte und erreichte optimale Röstgrad erhalten bleibt.



Der Kaffee muss danach schnellstmöglich verpackt werden um die Aroma zu erhalten.

# MEHR ALS FAIR: DIE PRINZIPIEN DES SOLIDARISCHEN HANDELS

## Direkte Handelsbeziehung

Den Kaffee importieren wir gemeinsam mit anderen Gruppen des Fairen und Solidarischen Handels im Importzusammenschluss MITKA. Dabei stehen wir stets im direkten Kontakt mit den Handelspartnern. Auf regelmäßigen Treffen entscheiden wir, welchen Preis der Kaffee haben soll und wie wir unsere Handelsbeziehung gestalten und weiterentwickeln. Außerdem bemühen wir uns, auch für die anderen Glieder der Lieferkette fairere Alternativen zu finden, wie beispielsweise für die Kaffeesäcke oder die Seeschifffahrt.

10

## Faire Bezahlung

Über einen festgelegten, am Weltmarkt orientierten Mindestpreis hinaus garantieren wir einen Solidaritätsbonus, einen Biozuschlag, einen Kooperativen- sowie einen Qualitätszuschlag. Dieses Preismodell sichert den Produzent\*innen ein deutlich höheres Einkommen als im herkömmlichen Handel und stärkt die Organisationsstruktur der Kooperative. So können langfristig solide Strukturen aufgebaut und z.B. eigene soziale Projekte vor Ort durchgeführt werden.

Die Ernte finanzieren wir zu einem großen Teil vor, um mehr Planungssicherheit zu bieten und zu verhindern, dass die Kooperativen teure Bankkredite aufnehmen müssen.

## Langfristige Abnahmegarantien

Anders als andere Kaffeehändler aus dem konventionellen Handel oder dem Direct Trade garantieren wir den Partnern langfristige Handelsbeziehungen. Und zwar auch, wenn die Qualität einer Ernte einmal nicht so herausragend sein sollte wie üblich, beispielsweise als Folge des Klimawandels. Denn für uns gehört zum Solidarischen Handel dazu, dass die Kooperativen mit festen jährlichen Abnahmemengen rechnen können.

Mehr Informationen zu unserem Handel: [www.mitka.de](http://www.mitka.de)

Das Team von  
FairBindung e.V.



## Das Kollektiv FairBindung

FairBindung ist ein gemeinnütziger Verein, der sich seit 2009 für eine nachhaltige, solidarische und global gerechte Gesellschaft einsetzt. Unsere Ziele verfolgen wir durch den Vertrieb des solidarisch gehandelten Kaffees aus Guatemala sowie durch Informations- und Bildungsarbeit mit Menschen in Deutschland. Auch nach innen versuchen wir unsere Ideale umzusetzen, und sind basisdemokratisch und kollektiv organisiert. In allen unseren Prozessen streben wir ökologisch vertretbare Arbeitsweisen und Produkte an. So achten wir etwa auf einen möglichst klima- und ressourcenschonenden Kaffeevertrieb.

## Unsere Informations- und Bildungsarbeit

Klima- und Umweltkrise, rechter Populismus, ungleiche Verteilung von Lebenschancen – wir leben in einer Welt mit immer komplexeren globalen Herausforderungen und Problemen.

Eine wichtige Komponente unserer Arbeit sind daher Bildungsangebote zu alternativen und solidarischen Formen des Lebens und Wirtschaftens, jenseits von Wachstums- und Profitlogik. Unsere Angebote reichen von Workshops und Projektwochen mit Schüler\*innen, über kapitalismuskritische Fahrradtouren und Diskussionsabende bis hin zu Fortbildungen mit Aktivist\*innen und Multiplikator\*innen aus der politischen Bildungsarbeit.



In Café Vivero steckt Leben – denn als „Vivero“ bezeichnen die Produzent\*innen ihre Baumschulen. Dort wird der Kaffee vorgezogen, bis er auf die Felder gepflanzt wird. Das Aussähen und Aufgehen der Samen steht sinnbildlich für die Arbeit von FairBindung: Neben dem Kaffeehandel organisieren wir Bildungsprojekte zu ökologischeren und solidarischeren Wirtschafts- und Lebensformen. Gemeinsam mit den Teilnehmenden entwickeln wir Perspektiven und Handlungsmöglichkeiten und säen damit Samen für eine global gerechtere Welt.

## **MACHT MIT!**

Du möchtest FairBindung unterstützen?  
Es gibt zahlreiche Möglichkeiten das zu tun!  
[fairbindung.org/ueber-uns/#spenden](https://fairbindung.org/ueber-uns/#spenden)

Unseren leckeren Bio-Kaffee gibt es hier:  
[shop.fairbindung.org](https://shop.fairbindung.org)