



FAIRBINDUNG

ESPRESSO/CAFÉCREMA

PRODUKT AUS
PRODUCTO DE **GUATEMALA**

AMNSI ASOCIACIÓN MAYA NUEVO
SEMBRADOR INTEGRAL

100% BIO / ARABICA
100% SOLIDARISCH

FAIRBINDUNG^{BY}

nachhaltig handeln, konsumieren, lernen



IMPRESSUM

Text & Bilder: Fairbindung e.V.
Gestaltung: Philipp Striegler
Herausgeber: FairBindung e.V.
Berlin 2014

Mehr als fair: KAFFEE AUS SOLIDARISCHEM HANDEL

UNSER KAFFEE SCHMECKT NICHT NUR GUT...

Hinter dem hervorragenden Aroma dieses Kaffees steckt eine Hochland-Arabica-Bohne mit dem Qualitätsmerkmal „Strictly Hard Bean“.

Die Kaffeepflanzen wachsen auf 1.500 bis 2.000 Metern Höhe am Fuße des Vulkans Atitlán in Guatemala.

Durch sorgfältige Handarbeit und unter Einhaltung der strengen Kriterien der ökologischen Landwirtschaft werden die fruchtbare Erde und das vielfältige Ökosystem des Vulkans geschützt.

Das Ergebnis ist ein exzellenter Kaffee mit feinen Noten von Schokolade und Zitrusfrüchten.

... ER IST AUCH TEIL EINER SOLIDARISCHEN ÖKONOMIE

Der Kaffee ist das Produkt einer engen und solidarischen Handelsbeziehung zwischen der Kooperative Asociación Maya Nuevo Sembrador Integral (AMNSI) in Santiago Atitlán, Guatemala und unserem Verein FairBindung e.V. in Berlin.

Seit 2007 wachsen wir gemeinsam an den Herausforderungen einer gelebten solidarischen Wirtschaftsweise. Dabei bemühen wir uns um eine langfristige und direkte Zusammenarbeit auf der Basis vollständiger Transparenz mit dem Ziel, den Kaffeehandel möglichst gerecht zu gestalten. Nicht zuletzt zeichnet sich unsere Handelspartnerschaft durch eine persönliche Verbundenheit aus, die seit Jahren gepflegt wird.

Auch in den kollektiven Strukturen des Vereins FairBindung e.V. leben wir unseren Anspruch von Basisdemokratie und Solidarität. Unsere Überzeugungen und Erfahrungen wollen wir zudem weitergeben. Deshalb hinterfragen wir im Rahmen unserer Bildungsarbeit das gegenwärtige Wirtschaftssystem der Profitmaximierung und Ausbeutung von Mensch und Natur.

Überschüsse aus dem Verkauf des Kaffees fließen in unsere Bildungsprojekte im Bereich des Globalen Lernens und der Bildung für nachhaltige Entwicklung.

FairBindung steht für hervorragenden Kaffee, solidarische Handelsbeziehungen und engagierte Bildungsarbeit.

Viel Vergnügen beim Kaffee Trinken und Lesen,

Fairbindung e.V.

HERKUNFT & QUALITÄT

Der reine Arabica-Kaffee, den wir von der Kooperative Asociación Maya Nuevo Sembrador Integral (AMNSI) beziehen, wird an den Vulkanhängen rund um den Lago Atitlán im Westen Guatemalas angebaut.

DER KAFFEE WÄCHST

Die Kaffeepflanzen wachsen im Halbschatten von Avocadobäumen und ohne Zusatz von chemischen Düngemitteln. Das ermöglicht dem Kaffee einen ausgewogenen Reifezyklus und stellt die gleichbleibend hohe Qualität sicher.

Der Kaffeeanbau, die weitere Verarbeitung und der Vertrieb erfolgen nach den Kriterien der ökologischen Landwirtschaft und sind durch das europäische Bio-Siegel zertifiziert.



WEITERVERARBEITUNG

Die Kooperative AMNSI verarbeitet den Kaffee im sogenannten „nassen Verfahren“ weiter: Die Produzent_innen in Santiago Atitlán 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.

Der guatemaltekeische Kooperativen-Verband FEDECOCAGUA (Federación de Cooperativas Agrícolas de Productores de Café de Guatemala) schält und säubert den Kaffee und exportiert anschließend die Säcke mit dem „grünen“, noch ungerösteten Kaffee nach Deutschland.



Von der Blüte bis zur Tasse vergeht mehr als ein Jahr.

In Deutschland angekommen wird der Kaffee von unserem Kooperationspartner Langer Kaffee im traditionellen Trommelverfahren geröstet.

Dadurch kann die Bohne ihre breite Palette an Aromen entfalten, ohne zu verbrennen.



Röstung

Die grünen Kaffeebohnen werden als Café Crema (Filterkaffee) und als Espresso geröstet.

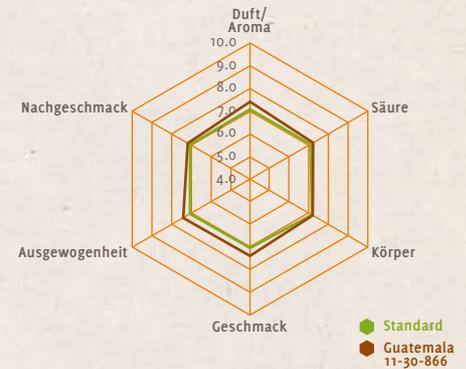
Die Herstellung von Café Crema bedarf einer kürzeren Röstung und entwickelt eine erfrischende Säure mit Zitrusnote und ein schokoladiges Aroma, das für guatemalteckischen Kaffee typisch ist.

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.

Green Coffee Report

Der AMNSI-Kaffee (Ernte 2012/13) schneidet in der Qualitätsanalyse des Coffee Lab International in allen Punkten überdurchschnittlich gut ab.



Die Kennzeichnung SHB steht für „Strictly Hard Bean“ („ausschließlich harte Bohnen“) und zeichnet die höchste Qualitätsstufe für Arabica-Bohnen aus.

Die Höhenlage des Anbaugebiets (1.500 Meter) sichert optimale klimatische Bedingungen für das Wachstum der Pflanzen.



DIE KOOPERATIVE AMNSI UND WIE DIE FAIRBINDUNG MIT IHR ENTSTAND



AMNSI

Die Kooperative AMNSI wurde 1997 nach dem Ende des verheerenden 40-jährigen guatemaltekischen Bürgerkriegs aufgebaut. Die Gründungsmitglieder gehörten zu den vielen Vertriebenen, die vor den gewaltsamen Auseinandersetzungen in den Süden Mexikos fliehen mussten.

Nach ihrer Rückkehr schlossen sich in der Stadt Santiago Atitlán 40 Familien zusammen. Ihre Kooperative sollte mithilfe von Bildungsprogrammen, Mikrokrediten und einer nachhaltigen Landwirtschaft neue Perspektiven für ein besseres und gerechteres Leben der hauptsächlich indigenen Bevölkerung der Region eröffnen.



Einige Mitglieder der Kooperative AMNSI (2011)



*Die Schule unter freiem Himmel 1999.
AMNSI-Mitglieder unterrichten
in der Region Atitlán.*

BILDUNG

Die Initiative „Schule unter freiem Himmel“ und von AMNSI vergebene Bildungsstipendien für sozial benachteiligte Kinder steigerten die Alphabetisierung. Ein bis heute funktionierendes Mikrokreditsystem unterstützte den Wiederaufbau von Häusern und die landwirtschaftliche Erschließung des Landes.

Um ein kontinuierliches Einkommen der Kooperativenmitglieder zu sichern, wurde eine nachhaltige Landwirtschaft etabliert, die sich auf den Anbau und die Weiterverarbeitung des in dieser Region natürlich verbreiteten und qualitativ hochwertigen Kaffees konzentrierte.



ASOCIACION MAYA NUEVO SEMBRADOR INTEGRAL

HERAUSFORDERUNGEN

Über viele Jahre konnte ein für guatemaltekische Verhältnisse angemessenes Einkommen gewährleistet werden. Instabile Preise, fehlende staatliche Unterstützung und die Konkurrenz durch Großplantagen stellten jedoch immer wieder große Schwierigkeiten dar. Im Jahr 2005 wurde die Region schwer von den Ausläufern des Hurrikans Stan getroffen. Auch die Kaffeeverarbeitungsanlage von AMNSI wurde beschädigt. Viele der ökologisch kultivierten Kaffeeplantagen blieben jedoch erhalten.



Die offizielle Trauerfeier in Santiago Atitlán nach dem Hurrikan Stan. Mehr als 900 Menschen verloren ihr Leben im Oktober 2005.



“Fair wiegen und fair zahlen“:
das Motto der Kooperative

DIE ERSTE FAIRBINDUNG

Wenig später besuchte eine Berliner Studierendeninitiative die Kooperative AMNSI und die Idee einer Kooperation entstand. Die ersten Kaffeebohnen wurden in den Rucksäcken der Gruppe mit nach Berlin gebracht, bevor 2008 mit dem Import von 500 Kilogramm grünem Kaffee die heutige Handelspartnerschaft auf den Weg gebracht wurde.

Dies war der Beginn eines andauernden gemeinsamen Lernprozesses über die Praxis der solidarischen Ökonomie in einer Welt des globalisierten Handels.

GEMEINSAM WACHSEN

Mittlerweile ist die Zusammenarbeit zwischen AMNSI und FairBindung e.V. fest etabliert. Beide Partner sind zu stabilen und verantwortungsvollen Organisationen herangewachsen, die die außerordentlich hohe Qualität des Kaffees garantieren und durch solidarischen Handel eine alternative Wirtschaftsform praktizieren.



Santiago-Berlin-Santiago:
Der geröstete Kaffee findet seinen Weg zurück zur Kooperative bei einem Besuch von FairBindung e.V. im Jahr 2009.

MEHR ALS FAIR: DER SOLIDARISCHE HANDEL

Seit 2007 arbeiten wir mit der Kooperative AMNSI unter dem Motto „Mehr als fair“
zusammen und verstehen uns als Akteur_innen einer solidarischen Ökonomie.
Unsere Herangehensweise basiert auf vier Grundideen:

1. DIRECT TRADE

Den Kaffee importieren wir über die MITKA, ein Zusammenschluss von Gruppen, die fairen und solidarischen Kaffee aus Mittelamerika direkt importieren.

So nutzen und stärken wir solidarische Alternativen und ermöglichen AMNSI langfristig eine gesteigerte und gesicherte Absatzmenge. Dabei stehen wir stets im direkten Kontakt mit der guatemaltekischen Kooperative und tauschen uns über die Entwicklungen unserer beiden Organisationen aus.

Die frische Ernte wird verladen



Die Entwicklung unseres Kaffeepreises im Vergleich zu dem der New Yorker Börse

1. Preis p. Kilo in € den Fairbindung an AMNSI während der Erntezeiten zahlt
2. Preis p. Kilo in € an der New Yorker Börse / NYBOT



2. FAIRE BEZAHLUNG

Über einen festgelegten, am Weltmarkt orientierten Mindestpreis hinaus garantieren wir einen Solidaritätsbonus, einen Biozuschlag, einen Kooperativen- sowie einen Qualitätszuschlag. Dieses Vorgehen sichert ein deutlich höheres Einkommen der Produzent_innen und der Kooperative als im herkömmlichen Handel.

Wir finanzieren die Ernte vor um mehr Planungssicherheit zu bieten.

Wir streben eine nachhaltige Zusammenarbeit an, die es der Kooperative erleichtert, langfristig solide Strukturen aufzubauen und z.B. eigene soziale Projekte vor Ort durchzuführen.



Strategieentwicklung:
Wie geht's weiter mit dem Kaffee?



Schneiden, kleben, packen:
die Kaffepäckchen für eine Bestellung werden fertig gemacht.



Unser Kaffee im neuen Gewand ab 2014:
eine umweltfreundlichere Verpackung mit frischem Design.



3. GEWINNVERTEILUNG

Überschüsse aus dem Kaffeeverkauf investieren wir in unsere Bildungsprojekte. Somit ist unsere wirtschaftliche Aktivität kein Selbstzweck, sondern ein Mittel zur Verwirklichung unserer gemeinnützigen Zielsetzungen.

4. TRANSPARENZ

Wir legen großen Wert auf ausführliche Information unserer Kund_innen und Partner_innen. Deshalb legen wir unsere Kostenstruktur und Handelswege vollständig offen – von der Kirsche bis in die Kaffeetasse.

Beim "Cupping", der Verkostung auf einer Hamburger Kaffeespezialitäten-Messe 2009 schmeckt der Kaffee allen anwesenden Spezialist_innen.



FAIRBINDUNG e.V.

FairBindung e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich für eine nachhaltige, solidarische und global gerechte Gesellschaft einsetzt. Er hat sich aus einer seit 2004 bestehenden Initiative von Studierenden entwickelt und wurde 2009 offiziell gegründet.

Unsere Vereinsziele verfolgen wir durch die Zusammenarbeit mit der Kooperative AMNSI in Guatemala und den Vertrieb des solidarisch gehandelten Kaffees sowie durch Bildungsarbeit mit jungen Menschen in Deutschland.



FairBindungsstand auf der Kaffeemesse in Hamburg

Auch vereinsintern versuchen wir unsere Grundsätze umzusetzen und sind basisdemokratisch und kollektiv organisiert.

In allen unseren Vereinsprozessen streben wir nachhaltige Arbeitsweisen und Produkte an. So achten wir etwa auf einen möglichst klima- und ressourcenschonenden Kaffeevertrieb.

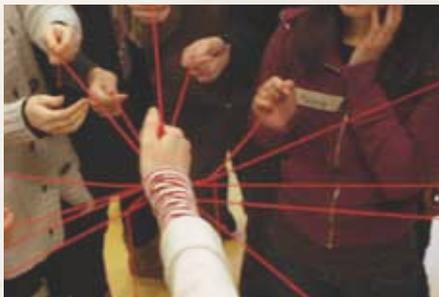


Der Kaffee wird an unsere Kund_innen in Berlin ausgeliefert

UNSERE BILDUNGSARBEIT

Klimawandel, Finanzkrise, Umweltzerstörung, ungleiche Verteilung von Lebenschancen – wir leben in einer Welt mit immer komplexeren globalen Herausforderungen und Problemen.

Eine wichtige Komponente unserer Arbeit sind daher Bildungsangebote zum Globalen Lernen. Wir arbeiten mit jungen Menschen insbesondere zu nachhaltigen und solidarischen Wirtschafts- und Lebensformen. Unsere Projekte und Angebote reichen von Workshops mit Schüler_innen zu der Frage: „Wie kommt eigentlich der Kaffee in die Tasse?“ bis hin zu Fortbildungen für Multiplikator_innen.



Zudem entwickeln und veröffentlichen wir Bildungsmethoden und -materialien, etwa zur kritischen Auseinandersetzung mit Wirtschaftswachstum und zu alternativen Formen des Wirtschaftens.

Unsere eigenen Erfahrungen mit dem Kaffeeimport geben uns dabei wichtige Impulse für die Bildungsarbeit.

Die Bildungsangebote von FairBindung e.V. sind vielseitig und ganzheitlich ausgelegt. Sie zielen nicht in erster Linie auf die bloße Wissensvermittlung, sondern darüber hinaus auf die Befähigung der Teilnehmenden eine zukunftsfähige und global gerechte Welt selbst zu gestalten.

MACH MIT!

Für mehr und aktuelle Informationen kannst du uns gerne in der Thinkfarm oder auf unserer Webseite besuchen.

Du kannst unsere Arbeit durch eine Fördermitgliedschaft oder eine einmalige Spende unterstützen.

Unseren Kaffee kannst du in unserem Online Shop oder in ausgewählten Läden kaufen. Eine aktuelle Liste unserer Verkaufsstellen findest du auf unserer Webseite.

WWW.FAIRBINDUNG.ORG

**FAIRBINDUNG**

c/o Thinkfarm

Oranienstraße 183 / Aufgang C - 3.OG / 10999 Berlin

030-577044752 / info@fairbindung.org