

Fairer Handel

Die Ziele des fairen Handels und der kirchlichen Arbeit im Rahmen von Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der Schöpfung ergänzen sich und möchten mehr Gerechtigkeit für die Erzeuger und Verarbeiter von Kaffee im Herkunftsland erreichen.



Dabei sind folgende Merkmale für unser Handeln und unseren Handel wichtig:

- Umweltgerechte, nachhaltige Erzeugung schützt sowohl die Gesundheit der Erzeuger in Kamerun als auch die der Verbraucher in Deutschland
- Förderung nachhaltiger Landwirtschaft trägt zum Erhalt natürlicher Ressourcen bei
- Die Kooperative (BAFCOOP) kauft ihren Mitgliedern (Kleinbauern) den Kaffee ab und zahlt ihnen den Kaufpreis sofort aus.
- Zusätzlich erhalten sie einen 15%-igen Fair-Handels-Bonus
- Die Kooperative erhält einen Bonus in Höhe von 7% für Information und Schulung der Bauern und Kontrolle der Qualität
- Die deutschen Partner finanzieren den ganzen Kaffeeinkauf vor
- Langfristige Lieferverträge schaffen Sicherheit und eine planbare Zukunft

Herausgegeben von der

Evangelische Laurentiusgemeinde Karlsruhe-Hagsfeld
Text: Wolfgang Erb

Bilder: www.kumbokaffee.de | Evangelisches Dekanat
Breisgau-Hochschwarzwald | [Wikipedia Commons](https://commons.wikimedia.org/)
Gestaltung: Werner Kiener

Karlsruher Kirchen-Kaffee

erhalten Sie als

100 % Arabica-Hochlandkaffee

Ganze Bohne: weich & dennoch würzig

100 % Arabica-Hochlandkaffee

Filtermahlung: weich & dennoch würzig

Espresso 100% Arabica-Mischung

Hochlandkaffee kräftig & würzig

jeweils in der 250 Gramm Aromaschutz-Packung.
Größere Packungen auf Anfrage.

Den Karlsruher *Kirchen-Kaffee* gibt's in der

Evangelischen Laurentiusgemeinde

beim **Eine-Welt-Waren-Verkauf** (Termine siehe Gemeindebrief oder unter www.laurentiuskirchenshagsfeld.de), im

Pfarramt, Schäferstraße 13

(Dienstag bis Freitag, 9 – 12:30 Uhr), und im

LaurentiusCafé, Schäferstraße 15

(Di & Mi und Sa & So 14:30 – 17:30 Uhr)

Weitere Infos erhalten Sie bei

Wolfgang Erb ☎ 0721/681131

Wolfgang.erb@onlinehome.de oder

Kronen GmbH, Am Hasenbiel 21,

76297 Stutensee ☎ 07244/92031

www.kronenkaffee.de

Karlsruher Kirchen-Kaffee



*nachhaltig angebaut
und fair gehandelt:
guten Gewissens genießen!*

Evangelische Laurentiusgemeinde
Karlsruhe-Hagsfeld

Karlsruher Kirchen-Kaffee

Woher kommt dieser Kaffee und was zeichnet ihn aus?

Zwischen dem Evangelischen Kirchenbezirk Breisgau-Hochschwarzwald und dem Distrikt Bui der Presbyterian Church im Nordwesten Kameruns (siehe Karte/Pfeil) besteht seit über 20 Jahren eine intensive Partnerschaft.



Ihr zentraler Bestandteil ist das seit 2000 bestehende Selbsthilfe-Projekt „KumboJa-Kaffee“. Weltweite Wirtschafts- und Finanzkrisen, durch Spekulation stark schwankende für Rohkaffee treffen auch Kleinbauern in Kamerun.

Sie leben in einem System der Subsistenzwirtschaft, d.h. sie bauen fast nur Nahrungsmittel für den eigenen Bedarf an und haben daneben

wenige Kaffee-Sträucher. Die Erlöse aus dem Verkauf des Rohkaffees bringen zusätzliche Einnahmen.

Beim KumboJa-Kaffeeprojekt liefern die Bauern die geschälten und getrockneten Kaffeebohnen bei ihrer Kaffee-Kooperative (BAFCOOP) ab und erhalten dafür sofort einen höheren, garantierten Preis als bei „normalen“ Händlern.



Mitglieder der BAFCOOP sind die Bauern selbst, die Presbyterianische Kirche und deutsche Partner. Die BAFCOOP organisiert die lokale Verarbeitung des Kaffees und den Transport zum Seehafen. Außerdem schult sie die Bauern im nachhaltigen ökologischen Anbau.

Das Projekt hilft die Existenz der Bauernfamilien auf Dauer zu sichern und verhindert die Flucht der Bauern in die Slums der Großstädte. Schule für die Kinder, Gesundheitsvorsorge und Krankenbehandlung können die Familien selbst bezahlen.

Kaffee-Anbau in Kamerun

Das „Grasland“ im Nordwesten Kameruns liegt zwischen 1700 und 2200 m hoch und ist bekannt für sein kühles Klima. Seit langem wird in dieser Region ausgezeichneter Hochlandkaffee angebaut, hauptsächlich die Sorten „Coffea arabica“ und „Coffea robusta“. Der Arabica-Kaffee aus

dem Gebiet Bui ist einer der beliebtesten und bekanntesten Kaffees aus Kamerun.

Kaffeeanbau in Kamerun ist hauptsächlich Handarbeit, zudem wachsen die Sträucher immer zusammen mit anderen Nahrungsmittel-Pflanzen in steiler und schwer zugänglicher Lage. Die Kaffeeirschen werden von Hand geerntet, vor Ort mit dem Entpulper geschält und getrocknet, anschließend gebürstet, d.h. die Fermentationschale der rohen Kaffeebohne wird maschinell entfernt. Danach werden die Bohnen vorsortiert sowie zerbrochene Bohnen und Fremdkörper ausgelesen. Schließlich werden die Bohnen nach Größe sortiert und in Säcke abgepackt.

Von Kumbo wird der Kaffee zur Hafenstadt



Douala transportiert, wo die Verschiffung nach Deutschland erfolgt.

Der Prozess des Röstens

Der Rohkaffee wird bei der **Kaffeerösterei KRONEN-KAFFEE**, einem Familienbetrieb in Stutensee, weiter verarbeitet. Hans Hornung veredelt die Bohnen mit größter Sorgfalt und in kleinen Mengen 15 bis 18 Minuten lang im traditionellen und schonenden Trommelröstverfahren.

Anschließend werden nochmals Fremdkörper ausgelesen und die Bohnen an Ort und Stelle verpackt. Damit ist dieser Kaffee immer röstfrisch. Die schnelle regionale Vermarktung gewährleistet die außerordentliche Qualität des Karlsruher

Kirchen-Kaffees.