



## Äthiopien:

Äthiopien, eines der ärmsten und am wenigsten entwickelten Länder der Welt, 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, mühevollte 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:

Der peruanische Kaffee ist erst relativ spät zur Spezialität auf dem Kaffee-Markt geworden. Dann aber ist Peru zu einem der größten Kaffee-Exporteure für fair gehandelten Kaffee der Welt aufgestiegen. Die Kooperative in Peru, der sich die Bauern angeschlossen haben, sorgt für die Sanierung der Zufahrtsstraßen, Anschaffung von Lastwägen, die landwirtschaftliche Beratung und verleiht Mikrokredite an Mitglieder.

Durch den niedrigen Säuregehalt schmeckt der Kaffee ausgewogen, süß und fruchtig. Ein milder Kaffee, der besonders verträglich ist.



## Espresso:

Unser Espresso ist eine Mischung: Er besteht zu 70% aus Arabica-Bohnen, die in Äthiopien angebaut wurden, und zu 30% aus Robusta-Bohnen aus Tansania.

Den Robusta-Anteil beziehen wir von der Kagera Cooperative Union (KCU 1990 Ltd.) in der Kagera-Region im Nordwesten Tansanias, wo hauptsächlich Robusta angebaut wird. Die KCU umfasst über 60.000 Kleinbauern und -bäuerinnen in 126 kleinen Kooperativen. Die Kaffeesträucher sind in den Mischbau von Bananen, Mais, Süßkartoffeln und Kassava für die Selbstversorgung und den lokalen Markt integriert. Die Bio-Zertifizierung hat geholfen, das Einkommen der Bauern zu steigern; weiter wurde mit der Fairtrade-Prämie in die Infrastruktur investiert.

Der Espresso besitzt einen vollen, breiten Körper in dem man Schokoladen- und Nussaromen wieder findet.





## 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. Das ist die beste Lösung für Aroma und Umwelt.



## Wasserverbrauch

Kaffee steht zurzeit 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 Augsburg GmbH  
Hinterer Lech 4, 86150 Augsburg  
Tel.: 0821 /31 23 19  
Mail: [info@weltladen-augsburg.de](mailto:info@weltladen-augsburg.de)



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

Stand: 21.6.2017

# Kaffee- Spezialitäten

