

CAFÉ Compañero, naturmild Ganze Bohne UCPCO Nicaragua



- Ein biologisch angebauter, sortenreiner Hochlandkaffee (Arabica) von hoher Qualität!
Zertifiziert von Bio Latina
- Stabilisierung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft in der strukturschwachen Region durch Fairen Handel
- Von dwp

dwp-Partner

UCPCO ist die Abkürzung für "Union de Cooperativas Productoras de cafe Organico", was sich mit „Vereinigung der Bio-Kaffee produzierenden Genossenschaften“ übersetzen lässt. Mit etwa 90 aktiven Mitgliedern ist dies unser kleinster Handelspartner in Nicaragua, nicht aber der jüngste. 1993 wurde der Verband formal gegründet und organisiert heute 7 Kooperativen und einige einzelne Bauern.

Die Dörfer liegen im Umland der Ortschaft San Juan de Rio Coco im Departement Madriz, im Norden von Nicaragua. Diese Region ist das zweitwichtigste Kaffeeanbauggebiet des Landes. Die Kaffeepflanzungen liegen in einer Höhe zwischen 900 und 1250 Metern ü.M. Der dort geerntete Kaffee ist von herausragender Qualität. So günstig die natürlichen Bedingungen in den Bergen um San Juan de Rio Coco für den Kaffeeanbau sind, so benachteiligt ist die Region in infrastruktureller Hinsicht. Bis 1990 war sie eines der am härtesten vom Terror der so genannten Contras betroffenen Gebiete. Diese hatten von ihren Stützpunkten in Honduras und mit Unterstützung der USA leichtes Spiel, mit ihren Überfällen die Landwirtschaft über Jahre hinweg lahm zulegen.

Schon die Reaktivierung der vernachlässigten Kaffeepflanzungen mit ihren zum Teil überalterten Bäumen war ein gewaltiger Kraftakt. Da in den Pflanzungen jahrelang keine chemischen Mittel angewendet wurden, war es ein guter Zeitpunkt auf Bio-Anbau umzustellen. Das wurde aus eigenen Kräften realisiert.

Öffentliche Investitionen hat es seither zwar vereinzelt gegeben, zum Beispiel im Straßenbau, aber noch heute muss das für die Vermarktung zuständige Mitglied sehr weit fahren, um zu telefonieren oder um eMails abzuholen - und das über eine teilweise völlig desolate Sandpiste, so dass für Hin- und Rückfahrt ein ganzer Tag benötigt wird.

Die Mitglieder von UCPCO sind die einzigen in dieser abgelegenen Region, die es geschafft haben, sich von den lokalen Zwischenhändlern unabhängig zu machen. Neben Kaffee bauen einzelne Mitglieder für den lokalen Markt kleinere Mengen von Orangen und Bananen an, die sich gut mit dem Bio-Kaffeeanbau kombinieren lassen. Die Grundnahrungsmittel Mais und Bohnen zur eigenen Versorgung werden von allen selbst erzeugt.

UCPCO ist eine Bauern-Genossenschaft im wahren Sinne des Wortes: Alle, die hier Verantwortung übernommen haben, kommen aus den Familien der Bauern, von Isabel Velasquez, der Verantwortlichen für die Kaffee-Verarbeitungsanlage bis zu Carlos Jarquin: „Von Export Abwicklung und Banksachen hatte ich früher keine Ahnung, das habe ich alles nach und nach gelernt“ kommentiert er seinen Werdegang.

Charakteristika/Zubereitung

Wie alle Kaffee-Angebote von dwp besteht auch CAFÉ Compañero von UCPCO zu 100% Arabica-Bio-Bohnen. Der sortenreine Bio-Kaffee von UCPCO besticht durch seinen voll-aromatischen Geschmack. Eine schonende Röstung macht ihn besonders magenfreundlich. Ganze Bohnen von UCPCO sind voll maschinentauglich. Am besten schmeckt Kaffee Compañero wie zu „Großmutterns Zeiten“, frisch aus der Hand-

mühle. Dosieren Sie Arabica-Kaffees etwas sparsamer als gewohnt und übergießen Sie sie mit ca. 80°C heißem Wasser.

Probieren Sie auch aus 20 weiteren Kaffee-Angeboten von dwp. Die Palette umfasst Kaffee gemahlen, in ganzen Bohnen, naturmild, kräftig oder entkoffeiniert. Vom dunklen Edel-Espresso mit italienischer Röstung, über milde Schonkaffees, bis hin zu raren Kaffeespezialitäten wie unseren „Sidamo“ aus Äthiopien. Wir versprechen Ihnen einen hochwertigen Kaffeegenuss für jede Gelegenheit.

Fairer Kaffeehandel von dwp

Langjährige Partnerschaften und gegenseitiges Vertrauen sind im fairen Handel mit Kaffee besonders wichtig. Kaffee ist wie Wein eine Dauerkultur – die Produzenten benötigen allein deshalb nicht nur kurzfristige Sicherheiten. Der Faire Handel von dwp ist auf Dauer ausgerichtet und zielt auf eine nachhaltige Verbesserung der sozialen und ökonomischen Situation der Kaffeeproduzenten. Aus Qualitätsgründen entscheidet sich dwp ausschließlich für hochwertige Arabica-Kaffees (Hochlandkaffee). Dieser wächst in Lagen bis zu 2000 m, ist reizstoffärmer und bekömmlicher. Arabica duftet weniger intensiv, entfaltet aber mehr Aroma in der Tasse. Um Ihnen ein besonderes Kaffee-Erlebnis bieten zu können, sind bei allen Stufen des Anbaus, der Ernte und Verarbeitung des Kaffees viele Maßnahmen zur Qualitätssicherung notwendig. Erlesene Arabica-Kaffeesorten und der Standort sind dabei ebenso wichtige Voraussetzungen wie biologischer Anbau in Mischkultur, eine sorgfältige Ernte, eine schonende Verarbeitung und eine qualitätssichernde Verpackung. Wir sind überzeugt, das ist nur in enger Partnerschaft verbunden mit intensiven Schulungen der Kaffeebauern und allen Beteiligten möglich. Unsere Kaffees werden durch schonende Röstung von zwei traditionsreichen Familienunternehmen in Deutschland veredelt. Unabhängige Untersuchungen bestätigen die exzellente Qualität. Probieren Sie den Unterschied!

Kaffeepreise

Der Großteil der weltweiten Kaffee-Ernte stammt von kleinen Familienbetrieben. Oft in abgelegenen Gebieten bauen Sie auf kleinen Flächen eine bescheidene Menge Kaffee an, um ihn an lokale Händler zu verkaufen. Die vergangenen Jahre waren durch einen historischen Preisverfall geprägt, der tausende Kleinbauern und Plantagenarbeiter in den Ruin getrieben hat. Nicht so im Fairen Handel: Stabile Preise, mit einer teilweisen Vorfinanzierung und feste Abnahmegarantien werden für immer mehr Kaffeebauern zur überlebensnotwendigen Alternative. Genauso wichtig sind intensive Beratung und eine langjährige Zusammenarbeit. Gemeinschaftlich investieren die Kaffeebauern einen Teil ihres Erlöses in Bildung, Weiterentwicklung des Bio-Anbaus, Diversifizierung, in Soziale Leistungen und Infrastrukturmaßnahmen. So werden kleinbäuerliche Strukturen auf Dauer gefördert und gefestigt.

Kaffeekompetenz

Kaffee von dwp finden Sie auch in vielen Städte- und Agendakaffees. Bundesweit haben sich bereits mehr als 20 regionale Kaffeekomitees der lokalen Agenda21 für einen fair+bio Kaffee von dwp entschieden. So steckt Kaffee von dwp z.B. in den Städtekaffees in Freiburg, Dresden, Mainz, Ulm, Darmstadt, Friedrichshafen, Bingen, Calw, Bad Waldsee, Ehingen, Überlingen, Singen, Lippstadt, Fürth und Biberach. Auch überregionale Initiativen wie Kaffee Allgäu oder OK-Ostalb-Kaffee greifen zu fair+bio Kaffee von dwp. Nutzen auch Sie unsere langjährige Erfahrung und unser vielfältiges Angebot mit Profitipps zur richtigen Kaffe Zubereitung, Hintergrundinformationen und einem Kaffeeparcours zum Ausleihen. Für Schulen und Multiplikatoren bieten wir neben einem anschaulichen Dokumentarfilm umfangreiches Hintergrundmaterial zum Fairen Kaffeehandel an. Fragen Sie in Ihrem Weltladen oder nehmen Sie direkt Kontakt mit uns auf (siehe unten).



Die erste bundesweite Fairhandelsgenossenschaft ist eines der führenden Fairhandelsunternehmen in Deutschland. Die langjährige Zusammenarbeit mit weltweit über 60 Produzentengruppen, persönliche Kontakte, zinsfreie Vorfinanzierungen und fairen Produzentenpreise - die zu den höchsten weltweit zählen - ermöglichen besonders hochwertige und oft einzigartige Produkte. Der Faire Handel von dwp setzt auf Kleinbauern und Kleinproduzenten und fördert eine umwelt- und sozialverträgliche Entwicklung. dwp ist traditionell eng mit den Weltläden verbunden, die die Mehrheit der Genossenschaftsanteile halten. Entdecken Sie das umfangreiche Gesamtangebot von dwp! Fragen Sie in Ihrem Weltladen oder besuchen Sie unsere umfangreichen Internetseiten mit vielen Hintergrundinformationen und direkter Bestellmöglichkeit.



dwp eG
Hinzistobler Str. 10
88212 Ravensburg

Tel. 0751-361 55 - 0
Fax. 0751-361 55-33
info @dwp-rv.de
www.dwp-rv.de