

# Produktinformation zu "Café Liberté Weltgebetstag 2013"

Afrika-Kaffeemischung zum Weltgebetstag 2013: Café Liberté

Der schwarze Kontinent gilt als Heimat des Kaffees. Legenden besagen, dass in der Gegend von Äthiopien erstmals das schwarze Getränk zu sich genommen wurde. Erst später verbreiteten die Kolonialmächte den Kaffee in aller Welt. Die Afrika-Mischung Café Liberté, die extra für den Weltgebetstag kreiert wurde, beinhaltet eine abgestimmte Mischung feinsten Arabica-Kaffees aus Kamerun und dem Kongo. Dazu sind wir eine neue Partnerschaft mit der Kooperative SOPACDI eingegangen. Auch nach der Weltgebetstagsaktion möchten wir diese Partnerschaft gerne aufrechterhalten und den exklusiven Kongo-Kaffee in die Reihe unserer Länderkaffees aufnehmen.

## Die Kooperative SOPACDI

Das Gebiet des heutigen Staates Kongo stand mehrere Jahrzehnte unter der grausamen kolonialen Herrschaft des belgischen Königs Leopold II. Nach der Unabhängigkeit im Jahr 1960 prägten Diktaturen und Bürgerkriege das Land. Zwar wurde 2002 ein Friedensabkommen unterzeichnet, doch im Osten des Landes finden bis heute Kämpfe statt. Durch die jahrzehntelange Ausbeutung und die Kriege zählt der Kongo trotz seines Reichtums an Rohstoffen zu den ärmsten Ländern der Welt. Auch die Region um den See Kivu, im Osten des Kongos, war stark von dem Kämpfen des Bürgerkriegs betroffen. Viele Menschen verließen ihre Heimat. Die, die geblieben sind, hatten keine andere Wahl als ihren Kaffee an Schmuggler weiterzuverkaufen. Isoliert durch den Krieg hatten sie keine Möglichkeit den Kaffee anders zu vermarkten. 2003 schloss sich eine kleine Gruppe von Kaffeebauern zusammen, um zukünftig gemeinsam hochwertigen Arabica-Kaffee zu produzieren und zu vermarkten. Der Verkauf der edlen braunen Bohne war den Bauern eine Hoffnung auf eine bessere Zukunft. Heute sind über 3.600 Bauern Mitglied der Kooperative, die bereits große Erfolge erzielen konnte. Der Kaffee wird nun erstmals ohne Zwischenhändler direkt verkauft. Mit der Fairhandelsprämie wurden schon Abdeckungen für die Hütten der Bauern gekauft. Denn in der Regenzeit haben die Familien oft Schwierigkeiten, ihre Häuser trocken zu halten. Ein besonderer Erfolg ist der Bau einer eigenen Nassverarbeitungsanlage. Sie ist die Einzige in der Region und bietet den Bauern so die Möglichkeit, den Kaffee selbst und professionell aufzubereiten. Auf diese Weise schafft es die Kooperative durch den Verkauf ihres Spezialitätenkaffees eine bessere Zukunft für die Bewohner rund um den Kivu-See zu schaffen.

## Ndu-Kooperative

Die Bauern der Ndu-Kooperative bauen ihren Kaffee an den Berghängen und Plateaus im Nordwesten Kameruns an. Hier herrschen die besten klimatischen Bedingungen für die Pflanze. Der Charakter des Kaffees wird im Wesentlichen durch die reichhaltigen vulkanischen Böden des Landes bestimmt. Viele Bauern in der Region leben unterhalb des Existenzminimums, da es hier kaum natürliche Ressourcen und keine Industrien gibt. Durch den Zusammenschluss in der Kooperative ist es den Bauern jedoch möglich neue Märkte zu erschließen, den Kaffee ohne Zwischenhändler und zu einem besseren Preis zu verkaufen.

Eine Kleinbauernfamilie besitzt hier im Durchschnitt etwa 1 ha Land und bestellt ihre Parzellen im Mischanbau mit vielen schattenspendenden Bäumen. Die Setzlinge der Kaffeepflanzen werden gemeinschaftlich gezogen und nach etwa 9 Monaten ausgepflanzt. Nach drei bis vier Jahren trägt die Pflanze zum ersten Mal Früchte. Die Haupterntezeit in Ndu ist jedes Jahr von September bis Februar. Die Ndu-Kooperative ist Mitglied der North West Co-operative Association (NWCA), ein 1950 gegründeter Dachverband, der über 40 Mitgliedskooperativen in der Nord-West-Provinz Kameruns unter sich vereint.