



Vielfalt in der Tasse

Arabica oder Robusta? Was ergibt einen besseren Kaffee? Warum es beim Kaffee auf viel mehr ankommt als nur auf die Sorte und wieso kalter Kaffee momentan im Trend liegt, darüber sprachen wir mit dem Kaffeespezialisten Karl Schilling vom Wiener Kaffeemuseum.

Kaffee ist omnipräsent." Das ist einer der ersten Sätze, die bei unserem Gespräch fallen. Wir sind im Kaffeemuseum im fünften Wiener Gemeindebezirk zu Gast und unterhalten uns mit dem Kaffeeexperten Karl Schilling über das Lieblingsgetränk der Österreicherinnen und Österreicher. Ob beim Frühstück, bei einem Meeting oder bei einer Jause, Kaffee bringt die Menschen zusammen. Zugleich gilt er als zweitwichtigstes Welthandelsgut: Allein in Österreich werden pro Kopf jährlich 186 Liter des koffeinhaltigen Getränks konsumiert.

FAIRER KAFFEE IM HOMEOFFICE

„In den vergangenen Jahren sind Themen wie Nachhaltigkeit, biologischer Anbau und Arbeitsbedingungen im Ursprungsland immer mehr in den Fokus gerückt“, berichtet Schilling. In Zahlen ausgedrückt: In Österreich wurden 2020 bereits 5.108 Tonnen FAIRTRADE-Kaffee verkauft, das entspricht einem Plus von 10,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Und das trotz der Lockdowns. Der Konsum zu Hause und im Homeoffice hat das temporäre Fehlen der Gastronomie mehr als wettgemacht. Denn während der Lockdowns hatten viele Menschen vor allem eines: Zeit. Dadurch kommt man ins Denken und befasst sich mit Themen in der Tiefe. Außerdem gönne man sich auch mal etwas, sagt Schilling: „Wenn man schon im Homeoffice sitzt, wieso sollte man es sich nicht so angenehm wie möglich machen? Viele Kaffeetrinkerinnen und -trinker haben mit

Zubereitungsarten und Sorten experimentiert, verschiedene Anbaugebiete ausprobiert, Röstungen verkostet oder die French Press und die klassische italienische Mokkakanne wiederentdeckt.“ Diese „neue“ Vielfalt würde sich auch im Kaffeehaus widerspiegeln.

FÜR JEDE ZUBEREITUNGSART DEN RICHTIGEN KAFFEE

Für das Trendgetränk Cold Brew etwa lässt man gemahlene Bohnen über Nacht in kaltem Wasser ziehen. „Cold Brew erfreut sich in den USA großer Beliebtheit, mittlerweile ist er aber auch bei uns vermehrt anzutreffen“, so Schilling. Auch Filterkaffee sei wieder in aller Munde, sagt er: „Aber er ist besser als früher, kein ungenießbares ‚Gschloder‘. Das liegt vor allem daran, dass mehr Know-how dahintersteht.“ Denn in Österreich habe man eines mittlerweile verstanden, meint der Fachmann: „Für jede Zubereitungsart braucht man den richtigen Kaffee!“ Für Filterkaffee sei meist der mildere Arabica ideal, für Espresso könne eine Mischung mit Robusta sehr gut passen: „Der hat einfach mehr Power!“

GROB ODER FEIN?

Beim Thema Mahlgrad ist Schilling ganz in seinem Element. Er skizziert anschaulich, worauf man bei den vier klassischen Kaffeezubereitungsarten achten muss. Generell gebe es ein paar einfache Regeln: „Am größten, fast wie Meersalz, sollte der Kaffee für die French Press sein, denn hier bleibt der Kaffee drei bis fünf

Minuten im Wasser. Für Filterkaffee empfehle ich eine hellere Röstung, weil der Kaffee mehr Säure, idealerweise Beeren- und Zitrusnoten abbilden kann. Beim Filterkaffee ist das primäre Kriterium der Mahlgrad. Bei einer zu feinen Mahlung stockt das Wasser, der Kaffee wird zu stark ausgeschwemmt und dadurch meist zu bitter.“ Für einen Espresso brauche man schon eine recht feine Mahlung, weil die Auswertzeit bei nur 20 bis 25 Sekunden liegt. Schilling beschreibt: „Wirklich mehlfine darf das Pulver aber nur für die türkische Zubereitung sein. Der Kaffee wird im Wasser ein- bis dreimal aufgeköchelt, danach ruhen gelassen, damit sich der Satz absetzt. Anschließend wird er sofort ausgedrückt.“

DAS WASSER MACHT DEN UNTERSCHIED

Auch welches Wasser verwendet wird, beeinflusst den Geschmack eines Kaffees enorm. Schilling: „Ideal ist Wasser mit einer Gesamthärte von vier bis acht Grad deutscher Härte, mit leicht saurem PH-Wert.“ Wenn man dieses Wasser nicht wie in Wien aus der Leitung bekommt, kann man sich leicht mit einem entsprechenden Filter behelfen. Ist das vielleicht das Geheimnis, wieso der

Kaffee in Italien so unvergleichlich gut schmeckt? Schilling schmunzelt und meint: „In Italien spielen viele Faktoren mit, und es kommt tatsächlich auf mehr als auf die Qualität der Bohnen an. Die Abstimmung von Mahlgrad, Wasser und Extraktionszeit ist die Voraussetzung für handwerklich richtig zubereiteten Kaffee. Erst dann kann man über die sensorischen Ausprägungen der Bohnen philosophieren.“

AUF DAS GEFÜHL KOMMT ES AN

Welcher Kaffee denn nun der beste sei, fragen wir den Experten zum Abschluss. „Das kommt ganz darauf an“, antwortet Schilling lachend. „Diese Frage ist nur individuell zu beantworten. Wenn er schmeckt, ist er perfekt!“ Ähnlich verhält es sich bei der Qualität von Kaffee. Die hängt nämlich auch davon ab, was hinter dem Rohstoff steht: dessen Geschichte. Wer bewusst auf die Herkunft seiner Lebensmittel achtet, setzt seine Qualitätskriterien entsprechend. Wem wichtig ist, wo und wie die Bohnen angebaut wurden, für den machen auch diese Aspekte einen einzigartigen Kaffee aus. Qualität ist auch das, was man beim Kaffee empfindet. Diesem Gefühl darf man ruhig viel mehr Raum geben!



Karl Schilling, Kaffee-Enthusiast, Leiter des Kaffee Kompetenz Zentrums, Inhaber und Kurator des Kaffeemuseums

In dieser Ausgabe

Vielfalt in der Tasse
Seite 1

Eine Tasse vom Paradies – die Cooperativa de Caficultores de Salgar
Seite 2

15 Gründe für FAIRTRADE
Seite 2 & 3 unten



„Fair und ausgezeichnet!“ Interview mit João Mattos über die Taza Dorada Colombia
Seite 3

Testen Sie Ihr FAIRTRADE-Wissen bei unserem Gewinnspiel!
Seite 4



Alle FAIRTRADE-Kaffees
auf fairtrade.at/produkte



Rund um die Kaffeeplantagen der Ortschaft Concordia in Kolumbien liegt das Naturschutzgebiet La Nitrera.



Alonso Henao Giraldo und seine Familie leben vom Kaffeeanbau.



Die Pandemie ist allgegenwärtig: Zeitweise galt in Kolumbien im gesamten öffentlichen Raum die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes.



Der Kaffeebauer Alonso Henao Giraldo und seine Familie wissen, wie man qualitativ erstklassigen Kaffee produziert: „Für den perfekten Geschmack muss man die Kaffeeirschen zum richtigen Zeitpunkt ernten!“

Eine Tasse vom Paradies

Hoch in den kolumbianischen Anden wachsen die Kaffeebäume der Caficultores de Salgar. Diese Kooperative gehört zu den ersten, die FAIRTRADE-Kaffee anbauen. Die Qualität ihrer Kaffees ist erstklassig.

Die Ruhe fällt als Erstes auf: Beim Streifzug durch die Kaffeefelder der Cooperativa de Caficultores de Salgar kann man die Harmonie und den Frieden dieses Ortes förmlich greifen. Die jungen Kaffeebäume, die den Hang bewachsen, sind noch nicht hoch, eher Sträucher, ihre Blätter leuchten smaragdgrün. Wir sind in der Zona Cafetera, der kolumbianischen Kaffeezone, genauer gesagt in der Gemeinde Concordia. Hier in den Anden, auf rund 2.000 Metern über dem Meeresspiegel, treffen wir den Kaffeebauer Alonso Henao Giraldo mit seiner Familie. Er lebt vom Kaffeeanbau, wie die meisten hier.

Die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern seines Dorfes Concordia gehören den Caficultores de Salgar an. Die Kleinbauernfamilien der Kaffeekooperative stammen aus insgesamt sieben Ortschaften aus der Umgebung. „Generando valor agregado para el Asociado“ lautet das Motto der Caficultores, was frei übersetzt „Mehrwert für alle Beteiligten“ heißt. Die Motivation, für die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen zu schaffen, zieht sich seit der Gründung 1965 durch die Geschichte der Kooperative. Sie erhielt als eine der ersten Kooperativen die FAIRTRADE-

Zertifizierung. Mittlerweile zählt sie 2.500 Mitglieder und exportiert jährlich rund 21.000 Tonnen Kaffee. Zum Vergleich: In Österreich werden jährlich knapp über 5.000 Tonnen FAIRTRADE-Kaffee konsumiert.

INVESTITIONEN IN DIE ZUKUNFT

Die Prämien, welche die Kooperative von FAIRTRADE erhält, fließen vor allem in neue Geräte und Maschinen sowie in Schulungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das wirkt sich auch auf die Qualität des Kaffees aus. Dank der FAIRTRADE-Prämie konnten beispielsweise 558 Mitglieder an einer Weiterbildung teilnehmen, um die Bedienung einer Entpulpungsmaschine zu lernen. Mit deren Hilfe wird das Fruchtfleisch von der Kaffeebohne getrennt – ein wichtiger Faktor für die Qualität. Ein weiterer Teil der FAIRTRADE-Prämie ist für Universitätsstipendien für Jugendliche reserviert – eine Investition in die Zukunft. Die flexiblen Verwendungsmöglichkeiten der Prämien seien für die Kooperative eine enorme Unterstützung, erklärt Hernando Restrepo, Geschäftsleiter der Caficultores de Salgar: „Von allen Nachhaltigkeitsinitiativen, die ich kenne, ist FAIRTRADE mit Abstand die beste für Kleinproduzentinnen und -produzenten.“

Heute gelten die Caficultores nicht nur als Vorbild in Sachen Nachhaltigkeit, sondern auch in puncto Qualität des Kaffees. 2018 wurde einer ihrer Kaffees bei der Second Cup Competition „Coffee Brands“ zum besten Kaffee gekürt. 2020 erreichten sie beim Wettbewerb Taza Dorada Colombia den vierten Platz. Jaime Restrepo Velásquez, Koordinator für Spezialitätenkaffees der Genossenschaft, beschreibt das erlesene Geschmacksprofil der Kaffeesorte für die Taza Dorada: „Wir haben diesen FAIRTRADE-Kaffee umfassend analysiert. Sein Profil zeichnet sich durch das Aroma von Zuckerrohr und Panela (Vollrohrzucker) aus; sein Geschmack ist floral und aromatisch, mit Säure und mittlerem Körper und erinnert an Schokolade mit einer Restnote von roten Früchten.“

EINE EINZIGARTIGE MISCHUNG

Für den perfekten Geschmack sei die Ernte ausschlaggebend, erklärt Kaffeebauer Henao Giraldo stolz: „Der richtige Zeitpunkt ist wichtig. Die Kaffeeirschen dürfen nicht überreif sein, sonst schmeckt der Kaffee nach Gärung.“ Und dann würde er beim Cupping – wenn der Geschmack des gebrühten Kaffees getestet wird – durchfallen. Henao Giraldo beschreibt: „Wir entfernen das Fruchtfleisch der Tagesernte,

der sogenannten Cochada. Dann mischen wir die Bohnen und lassen sie fünf Tage lang fermentieren. Erst danach waschen wir sie und lassen sie unter einem Baldachin trocknen.“

EIN LEBEN VON UND MIT DER NATUR

Rund um die Kaffeeplantagen liegt das Naturschutzgebiet La Nitrera. Hier wachsen Eukalyptus und Weiden. Rinder grasen in der Umgebung, Vögel zwitschern in den Ästen. Die Luft schwirrt, sie ist voller Bienen auf der Suche nach Nektar. „Wenn die Kaffeepflanzen blühen, sehen sie bezaubernd aus“, schwärmt Henao Giraldo. „Als ob sich dicke Schneeflocken auf ihren Ästen niedergelassen hätten. Der Geruch der Blüten ist allgegenwärtig.“ Nach der Blüte dauert es etwa acht Monate, bis der Baum eine honigartige Flüssigkeit absondert. Die Kaffeeirschen leuchten dann in sattem Rot, eine wahre Augenweide – das ist der richtige Zeitpunkt für die Ernte.

Momentan sei es nicht leicht, Erntehelferinnen und -helfer zu bekommen, weil viele lieber in der Avocado-Produktion arbeiten, erzählt Henao Giraldo. Doch er hat auch Positives zu berichten: „Die Kaffeepreise gehen rauf und runter, das ist unvorhersehbar. Aktuell ist der Preis oben, und wir können etwas für schlechte Zeiten beiseitelegen.“ Ob er auch Auswirkungen des Klimawandels bemerkt? „Durch die globale Erwärmung wird bei uns der Kaffee mittlerweile fast gleichzeitig



reif wie in den wärmeren Regionen“, erzählt er. Doch ihm bereite eher die Kälte Sorgen: „Lange Winter sind sehr gefährlich. Kälte kann dem Kaffeestock so zusetzen, dass die Wurzeln absterben.“ Lachend setzt er hinzu: „Bei uns ist es also gut, wenn es heiß ist!“

Haben Sie Interesse, Alonso Henao Giraldo zu besuchen und alles über Kaffee und den fairen Handel aus erster Hand zu erfahren? Das steirische Reisebüro Life Earth Reisen organisiert mehrmals jährlich Reisen zu FAIRTRADE-Kooperativen. Das Angebot umfasst Reisen zum Ursprung von Kaffee, Tee, Kakao und weiteren Rohstoffen in Ostafrika und Lateinamerika.

Weitere Infos: wo-der-pfeffer-wachst.at

15 GRÜNDE FÜR FAIRTRADE

FAIRTRADE steht für soziale, ökologische und ökonomische Richtlinien, die Engagement auf vielen Ebenen mit sich bringen. In den 15 Gründen spiegeln sich Maßnahmen und Themenschwerpunkte wider, die im Fokus von FAIRTRADE stehen.



1 Neue Markt-zugänge schaffen



2 Mindestpreise als Sicherheitsnetz für Kleinbauernfamilien



3 Gemeinschaftsprojekte mit FAIRTRADE-Prämie



4 Rechte von Arbeiterinnen und Arbeitern stärken



5 Einsatz für gerechte Bezahlung



6 Verbot von Sklaverei und Zwangsarbeit



7 Keine Ausbeutung von Kindern



8 Keine Diskriminierung



João Mattos,
Koordinator für Kaffee bei CLAC

CLAC

Das FAIRTRADE-Netzwerk CLAC (Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Comercio Justo) vereint mittlerweile 900 Kleinbauernkooperativen aus 24 Ländern Lateinamerikas und der Karibik. Davon sind 431 Kaffeeproduzenten. 84 Prozent aller FAIRTRADE-Kaffees stammen aus den CLAC-Ländern; jährlich werden acht Millionen Säcke Kaffee à 69 Kilo produziert.

TAZA DORADA

Mit dem Wettbewerb Taza Dorada schuf die CLAC 2015 eine Bühne für FAIRTRADE-Kaffees direkt in den Herkunftsländern. Nachdem der Wettbewerb bereits in afrikanischen und anderen lateinamerikanischen Ländern erfolgreich stattgefunden hatte, gab es 2020 die erste Ausgabe der Taza Dorada in Kolumbien. Die Qualität kolumbianischer FAIRTRADE-Kaffees ist besonders hoch, viele Sorten erreichen einen SCA-Wert (SCA = Specialty Coffee Association) über 84 (siehe Interview). Durch die Taza Dorada entsteht eine Win-win-Situation: Kolumbianischer Kaffee erfährt im eigenen Land vermehrtes Interesse, und durch das FAIRTRADE-Netzwerk wird fair gehandelter Kaffee langfristig im Land etabliert.

Welche Auswirkungen hat das Herstellen von Spezialitätenkaffees?

Es verändert sich dadurch auch die Qualität des gesamten Kaffeeangebots zum Besseren. Dies kann zu einem höheren Einkommen für die Produzentenorganisationen führen, nicht nur für kleine Mengen. Die jungen Leute lieben diese „neue“ Welt des Kaffees: Sie ist spezialisierter, man kann damit ein besseres Einkommen generieren, und es werden moderne Technologien eingesetzt. Das gibt ihnen eine Perspektive: Wenn sie mit dem Kaffeeanbau einen fairen Lebensunterhalt für sich und ihre Familien erzielen, können sie weiter das Land ihrer Familien bewirtschaften.

INTERVIEW

Fair und ausgezeichnet!

Beim Wettbewerb Taza Dorada Colombia wurden die besten FAIRTRADE-Kaffees Kolumbiens gekürt. Wir sprachen mit João Mattos von CLAC, dem FAIRTRADE-Netzwerk in Lateinamerika und der Karibik, das diese Veranstaltung mit initiiert und organisiert hat.

Was waren bei der ersten Taza Dorada Colombia im Jahr 2020 die größten Herausforderungen?

João Mattos: Wir mussten sicherstellen, dass alle Produzenten und Organisationen präsent sein konnten, Labore und Qualitätsverkoster organisieren, Einkäufer, Importeure sowie Vertreterinnen und Vertreter von Röstereien einladen und den Verkauf der Kaffeelots sicherstellen. All das war eine enorme Aufgabe – aber zu guter Letzt hatten wir eine großartige Veranstaltung.

Wer konnte sich an der Taza Dorada Colombia beteiligen?

Der Wettbewerb stand allen FAIRTRADE-zertifizierten Organisationen in Kolumbien offen. 2020 nahmen 31 Organisationen teil, die insgesamt 75 Kaffeeproben einreichten. Wir hatten beim ersten Wettbewerb nur eine Kategorie, die sogenannten Mikrolots. Um teilzunehmen, musste man mindestens drei, maximal 20 Säcke à 69 Kilo Kaffee einreichen, die eine Mindestpunktzahl von 86 auf der SCA-Skala erreichen mussten. Von den teilnehmenden Ver-

kosterinnen und Verkostern wurde während des Wettbewerbs der Vorschlag gemacht, künftig eine weitere Kategorie einzuführen, die Kategorie „Full Container“; ein Container Kaffee entspricht circa 300 Säcken. Wir haben diese Anregung aufgegriffen: Mittlerweile gibt es diese neue Kategorie. Sie gilt für Mengen ab einem Container und einer Mindestpunktzahl von 83.

Nach welchen Kriterien wurde die Kaffeequalität bewertet?

Die Wertung fand in zwei Durchläufen statt. Im ersten Durchlauf wurde die Methode der Specialty Coffee Association of America (SCAA) zur Bewertung der Kaffees verwendet. Diese führten kolumbianische Verkosterinnen und Verkoster aus den eigenen Kooperativen durch. Dabei wird der Rohkaffee zuerst physisch begutachtet, etwa indem defekte Bohnen identifiziert werden. Außerdem wird er mittels sogenannter Cuppings, also Verkostungen nach Geruch und Geschmack, bewertet. Auf einer Skala werden dann 1 bis 100 Punkte vergeben, wobei ein Kaffee ab 84 SCA-Punkten zur Königsklasse gehört.

Bei der zweiten Wertung wurde die CoE-Methode verwendet, die auch beim sogenannten Cup of Excellence angewendet wird: Die Testerinnen und Tester verkosten jeden Kaffee mindestens fünfmal blind und beurteilen ihn anschließend nach Kriterien wie beispielsweise Aroma, Körper, Charakter und Balance. Auch hier liegt der Höchstwert bei 100 Punkten, und ab 86 EoC-Punkten gehört ein Kaffee in die Topliga. Diese Art der Wertung ist auf internationaler Ebene üblich. Bei der Taza Dorada wurde diese Beurteilung von Importeuren und Röstern aus Japan, Südkorea, Spanien, Deutschland und Kanada durchgeführt.

Gab es bei den eingereichten Kaffees Überraschungen?

Die Qualität der Kaffees beeindruckte alle Jurorinnen und Juroren. Viele von ihnen wussten bereits, wie hoch die Qualität der kolumbianischen Kaffees ist, aber die Mikrolots haben die Erwartungen übertroffen.

Gibt es Kooperationen zwischen den Wettbewerbsteilnehmenden und dem europäischen Handel?

Einige der europäischen Händler arbeiten bereits mit FAIRTRADE-Kaffees. Interessant war, dass vielen die Qualität der FAIRTRADE-Spezialitätenkaffees nicht bewusst war. So ergab sich für diejenigen Kooperativen, die bereits Kontakte nach Europa haben, die Möglichkeit, ihr Portfolio zu erweitern. Neben Bio-, konventionellen, Arabica- und Robusta-Kaffees sind sie auch in den Markt der Spezialitätenkaffees eingestiegen. Das bringt mehr Umsatz und mehr Einkommen für die Kooperativen und ihre Produzenten. Kleine und mittlere Spezialitätenkaffeeröster erhalten dadurch die Möglichkeit, mit Spezialitätenkaffees zu arbeiten, die sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltig sind.

Der Klimawandel beeinflusst die weltweite Landwirtschaft enorm. Wie wirkt er sich auf die Qualität der kolumbianischen Kaffees aus?

Dürreperioden, übermäßige Regenfälle sowie Regenfälle während der Ernte können die Endqualität der Kaffees beeinträchtigen. Auch das häufigere Auftreten von Umweltkatastrophen erschwert in mehreren Ländern die interne Logistik. Beispielsweise haben einige Erzeuger aufgrund von Muren und weggerissenen Straßen Schwierigkeiten, ihre Kaffees zu liefern. Auch das kann die Qualität der geernteten Kaffees gefährden.



9 50 % Stimmrecht für Kleinbäuerinnen und Kleinbauern



10 Respekt gegenüber der Umwelt



11 Förderung von Bioanbau



12 Kein gentechnisch verändertes Saatgut



13 Transparenz durch Kontrolle



14 Einsatz für faire Handelsstrukturen



15 Gemeinschaft stärken



FAIRTRADE ÖSTERREICH

Rätsel

Testen Sie Ihr FAIRTRADE-Wissen! Fügen Sie die Buchstaben hinter den richtigen Antworten in die leeren Kästchen ein, um das Lösungswort zu erhalten!

1) Wie viele Tonnen FAIRTRADE-Rohkaffee wurden 2020 in Österreich verkauft?

- 2.879 Tonnen [B]
- 4.311 Tonnen [H]
- 5.108 Tonnen [R]

2) Der Cold Brew ist ...

- ein Trend der Kaffeezubereitung aus den USA [O]
- ein anderes Wort für Eiskaffee [A]
- ein Mixgetränk aus Espresso, Whiskey und Eiswürfeln [U]

3) Für eine French Press benutzt man am besten ...

- Kaffee, der so fein wie Mehl gemahlen wurde [T]
- sehr grob gemahlene Kaffee [B]
- Instant-Kaffeepulver [P]

4) Wenn die Kaffeekirschen in Kolumbien reif für die Ernte sind, ...

- nehmen sie eine leuchtend rote Farbe an [U]
- riechen sie intensiv nach Bananen [E]
- trocknet das Fruchtfleisch ein und wird faltig [K]

5) Was ist die Taza Dorada Colombia?

- Eine biologisch angebaute Kaffeesorte aus Kolumbien [L]
- Ein Wettbewerb für FAIRTRADE-Kaffees aus Kolumbien [S]
- Ein berühmtes kolumbianisches Porzellandesign [R]

6) Wie wird der Kaffee aus Lateinamerika üblicherweise nach Europa transportiert?

- Mit dem Schiff [T]
- Mit dem Flugzeug [G]
- Mit der Bahn [L]

7) Was ist die SCAA-Methode?

- Ein Verfahren zur Bewertung von Kaffee [A]
- Eine besonders schonende Methode, Kaffee zu rösten [G]
- Eine Technik, um Kaffeebohnen nach Qualität zu sortieren [I]

LÖSUNGSWORT:

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Bitte mailen Sie das Lösungswort unter Angabe Ihres vollständigen Namens, Ihrer Adresse und Telefonnummer sowie Ihres Alters an kaffeezeitung@fairtrade.at. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir drei große FAIRTRADE-Produktkörbe.

Einsendeschluss: 31. März 2022

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden nur für die Gewinnvergabe verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Wir versenden keine Gewinne ins Ausland! FAIRTRADE-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Bei mehrfachen Einsendungen mit gleichem Absender wird nur eine berücksichtigt. Preise können nicht in bar abgelöst werden.



Tragbar für alle

Die Caritas setzt auf FAIRTRADE-Kaffee: Der Muntermacher ist bio und wird gemeinsam mit einer österreichischen Kaffeerösterei produziert. Ein Projekt, in dem sich soziale und ökologische Nachhaltigkeit, karitativer Zweck und Upcycling verbinden.



Aus Kaffeeverpackungen entstehen Etuis, Pennale und Taschen.

„Kaffee, der schmeckt wie in Italien“, soll Kabarettist Josef Hader über ihn gesagt haben. Die Rede ist vom Caritas-Biokaffee: einer eigenen Mischung von Bohnen aus Asien, Südamerika und Zentralamerika, welche die Caritas gemeinsam mit einer namhaften österreichischen Kaffeerösterei und mit FAIRTRADE entwickelt hat. Bis zu 20 Minuten werden die Arabica- und Robusta-Bohnen sanft geröstet, um ihr intensives Aroma voll zu entfalten. Geschmacklich kann der biozertifizierte Mix voll überzeugen; außerdem wird er fair gehandelt und CO₂-neutral produziert. Der Caritas-Biokaffee wird in sämtlichen Einrichtungen und Büros der Caritas verwendet.

SCHULE IM SÜDSUDAN ERRICHTET

Mit dem Verkauf der Bohnen ist auch ein soziales Projekt verbunden: das Caritas-Bildungsprojekt in Gumbo im Südsudan. Von 2013 bis 2018 herrschte im Südsudan ein Bürgerkrieg, ein Drittel der Bevölkerung war gezwungen, die Heimat zu verlassen. Der Südsudan bleibt ein von schweren Konflikten, Flucht und Vertreibung gezeichnetes Land. Aktuell gibt es hier rund zwei Millionen Flüchtlinge, davon sind mehr als die Hälfte Kinder. Die Caritas unterstützt mithilfe der Einnahmen ihres Biokaffees ein Flüchtlingscamp, in dem bereits eine Schule mit 12 Klassenzimmern und einer kleinen Bibliothek errich-

tet wurde. In der Schule werden die Kinder in zwei Schichten unterrichtet und mit einer täglichen Mahlzeit versorgt.

ZU SCHÖN FÜR DEN MIST

Die Verpackung für den Caritas-Biokaffee ist frei von Aluminium und wird klimaneutral produziert; sie ist also viel zu schade für den Mistkübel. Man kann sie daher an die Caritas zurückgeben, die in ihrer Werkstatt ArbeitsRaum HKE (Handwerk, Kunst und Entwicklung) in Wien daraus Taschen fertigt. Die leeren Verpackungen werden derzeit im „Kaufeine-Ziege“-Shop der Caritas auf der Wiener Mariahilfer Straße entgegengenommen, in dem man auch den Caritas-Biokaffee kaufen kann – einen köstlichen Kaffee, der für Mensch, Umwelt und Klima gleichermaßen tragbar ist!



Der ArbeitsRaum HKE unterstützt arbeitslose Menschen zwischen 18 und 24 Jahren beim Einstieg ins Berufsleben.



Aus Recyclingmaterial werden unter anderem Taschen und Schmuck gefertigt.



FAIRTRADE ÖSTERREICH

Impressum

Herausgeber: FAIRTRADE Österreich
Ungargasse 64–66, Stiege 1, Top 209,
1030 Wien
Tel.: + 43 1 533 09 56



FAIRTRADE Österreich



FAIRTRADE Austria



DER FAIRTRADE KANAL



FAIRTRADE Österreich



FAIRTRADE Österreich

E-Mail: office@fairtrade.at
fairtrade.at
facebook.com/fairtrade.oesterreich
ZVR-Nummer: 881545394

Redaktion:
Stefanie Borchardt,
Peter Ehrenberger,
Cornelia Gruber

Layout & Satz: Dreimalig, Köln
Lektorat: Karin Astelbauer-Unger
Druck: Russmedia Service GmbH
Papier: 100 % recycelt