

GEPA®



THE FAIR TRADE COMPANY

Zeit für einen guten Kaffee

Ein Streifzug durch die Welt
des fair gehandelten Kaffees



Zur Sache ...

Kurze Einführung in das Thema



Kaffee ist das beliebteste Getränk der Deutschen – mit 144 Liter pro Person und Jahr rangiert er im Schnitt noch vor Wasser und Bier. Nach Erdöl ist er das wichtigste Exportgut der Welt.

Die aromatischen braunen Bohnen stammen ursprünglich aus Afrika. Heute allerdings wird in mehr als 50 Ländern der Tropen und Subtropen Kaffee angebaut. Die Hauptarten sind Robusta und Arabica.

Die Geschichte des Kaffees ist bewegt und bewegend: um die edle Bohne ranken sich Legenden und das Schicksal von vielen Millionen Menschen hängt ab vom Kaffeeanbau und vom Kaffeehandel.

*»Kaffee muss schwarz sein,
süß sein, heiß sein und
muss fair gehandelt sein.«*

Der fair gehandelte Kaffee der GEPA setzt Akzente auf dem bewegten Kaffeemarkt – vom politischen Solidaritätskaffee hat er sich zur hochwertigen Spezialität für Kaffeeliebhaber entwickelt!

Und die Besonderheiten unserer fairen Handelsbeziehungen sind zum stabilisierenden Faktor für die Kaffeebauern unserer Partnerorganisationen geworden!

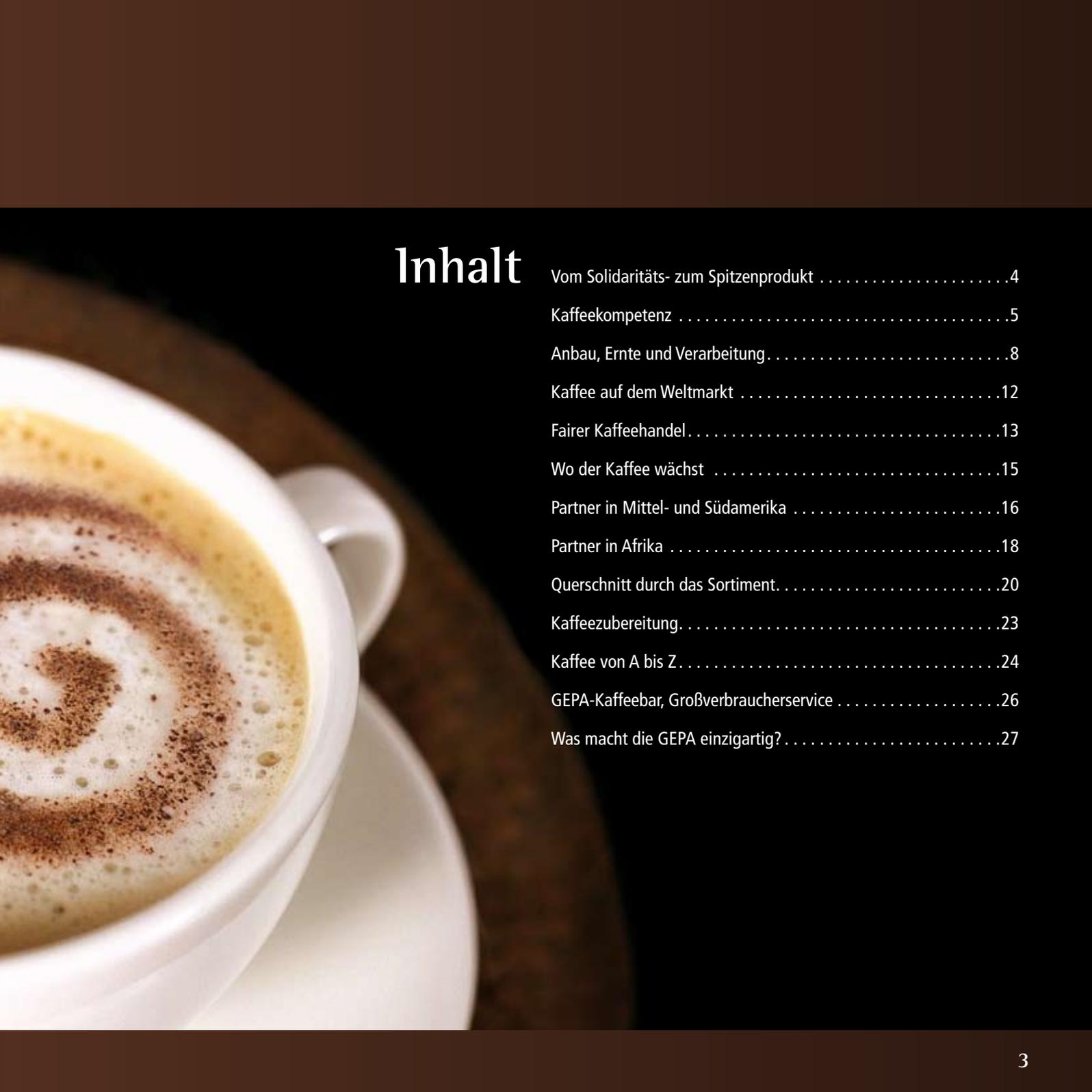
Unser Kaffee ist eben nicht irgendein Kaffee. Wir kennen unsere Partner und sie kennen uns. Wir können uns aufeinander verlassen.

Die Genossenschaften haben Vertrauen in die fairen Verträge mit der GEPA, die ihnen Handlungs- und Planungssicherheit geben. Wenn nötig, bekommen sie die nötige Beratung wie zum Beispiel bei einer Umstellung auf ökologischen Anbau oder zur Qualitätsverbesserung. In schwierigen Zeiten wie nach Naturkatastrophen lassen wir sie nicht allein, sondern helfen wo wir können.

Und wir wissen, dass wir zuverlässig ein hervorragendes Produkt geliefert bekommen, mit dem wir unsere Kunden zu einem fairen Preis mehr als zufrieden stellen können.

Stillen Sie nun Ihren Wissensdurst – am besten bei einer guten Tasse GEPA-Kaffee.

Ihr Hans Jürgen Wozniak
GEPA, Produktmanager



Inhalt

Vom Solidaritäts- zum Spitzenprodukt	4
Kaffeekompetenz	5
Anbau, Ernte und Verarbeitung	8
Kaffee auf dem Weltmarkt	12
Fairer Kaffeehandel	13
Wo der Kaffee wächst	15
Partner in Mittel- und Südamerika	16
Partner in Afrika	18
Querschnitt durch das Sortiment.	20
Kaffe Zubereitung.	23
Kaffee von A bis Z.	24
GEPA-Kaffeebar, Großverbraucherservice	26
Was macht die GEPA einzigartig?	27

Solidarität oder Qualität?

Die GEPA-Kaffeegeschichte

GEPA und Kaffee – eine Geschichte für sich!

Kaum jemand kennt ihn nicht – den ersten Solidaritätskaffee der GEPA aus Nicaragua.

Im Jahr 1980 entschied sich die GEPA bewusst für den Import von Kaffee aus Nicaragua, um den Bauern nach dem Ende der Somoza-Diktatur eine neue Perspektive zu geben.

»Nicaragua-Kaffee« wurde in Deutschland zu einem Zeichen der politischen Solidarität mit den Menschen in diesem mittelamerikanischen Land! Geschmack und Qualität waren hier eher Nebensache.

Aber die Aktion hatte Erfolg: Aus den unterdrückten Tagelöhnern wurden mit Hilfe des Fairen Handels selbstständige Bauern, die heute einen sehr hochwertigen und zum Teil ökologischen Kaffee anbauen und ihn über ihre Genossenschaften selbst vermarkten!

Heute arbeiten die GEPA langfristig und vertrauensvoll mit kompetenten Partnern aus Afrika, Mittel- und Südamerika zusammen und importiert hochwertigste Rohkaffees aus elf Ländern!

Diese Kaffees sind heute Inbegriff einer Verbindung von Qualität und Ethik: Einfach ein fairer Genuss!

Das Angebot umfasst über 40 verschiedene Kaffeespezialitäten – von edlen reinen Länderkaffees über köstliche Mischungen und Kompositionen bis zu aromatischen Espressi!



Was macht die GEPA
zum Kaffeespezialisten?

Eine Frage der Kompetenz

Im jahrzehntelangen direkten Kontakt zu den Handelspartnern hat das Kaffee-Produktmanagement der GEPA die Basis für eine hervorragende Produktqualität und eine gut funktionierende Qualitätskontrolle geschaffen.

Schon im Vorfeld werden die Partner von den GEPA-Spezialisten über die Nachfrage am Markt informiert und erhalten unverzüglich Rückmeldungen bezüglich der gelieferten Qualitäten.

Von jedem Container Kaffee, der an die GEPA nach Deutschland verschifft wird, geht ein so genanntes Vorverschiffungsmuster von jeweils 300 g per Kurier an das GEPA-Kaffeelabor. Dort wird sorgfältig Geruch, Farbe und Größe der Bohnen geprüft. Geruch und Farbe sagen viel über die Frische und Qualität der Bohnen aus. Eine etwa gleiche Größe ist wichtig für ein gleichmäßiges Röstergebnis. Außerdem werden die Muster auf defekte Bohnen und die Restfeuchte untersucht. Im Geschmackstest entscheidet sich, ob der Kaffee die gewünschte Tassenqualität hat oder nicht.

Schon bei den GEPA-Handelspartnern vor Ort wird der Rohkaffee mit hoher Fachkompetenz geprüft und verarbeitet.

Direkter Kontakt zum Produzenten, ausgesuchte Rohstoffe, hausinterne Produktentwicklung

Hier im GEPA-eigenen Kaffeelabor werden auch mit viel Sachverstand und Liebe die verschiedenen GEPA-Kaffeesspezialitäten komponiert. Dann kommt die firmeneigene Röstmaschine zum Einsatz, denn nur gerösteter Kaffee kann sein volles Aroma entfalten. Exzellenter Geschmacks- und Geruchssinn ist dabei gefragt und viel Erfahrung im Beurteilen von Säure, Fülle und Aroma. Denn ähnlich wie beim Wein unterscheiden sich die Jahrgänge der Kaffees vom Aroma her von Ernte zu Ernte und von Land zu Land.

»Wir haben Kaffee aus elf Ländern, die alle eine unterschiedliche Geschmackscharakteristik aufweisen«, sagt der Kaffee-Experte der GEPA, Hans Jürgen Wozniak. »Es gibt Länder wie zum Beispiel Mexiko, die aufgrund der Böden einen sehr milden Kaffee liefern. Und dann gibt es Kaffees aus Tansania, die eine schöne echte Kaffeesäure haben.«

Einmal wöchentlich werden die qualitätsgeprüften Rohkaffees, oft bereits als fertige Mischungen, an die einzelnen Röstereien geliefert. Weitere Mischungen werden dort nach Rezepturen der GEPA zusammengestellt.

Der sorgfältige Umgang mit dem edlen Produkt Kaffee macht sich bezahlt – inzwischen gilt GEPA-Kaffee mit Recht als ein Inbegriff von fairem Genuss und Spitzenqualität!

Im hauseigenen GEPA-Kaffeelabor werden kleine Chargen Kaffee geröstet und das optimale Mischungsverhältnis für die GEPA-Kaffeesspezialitäten festgelegt.



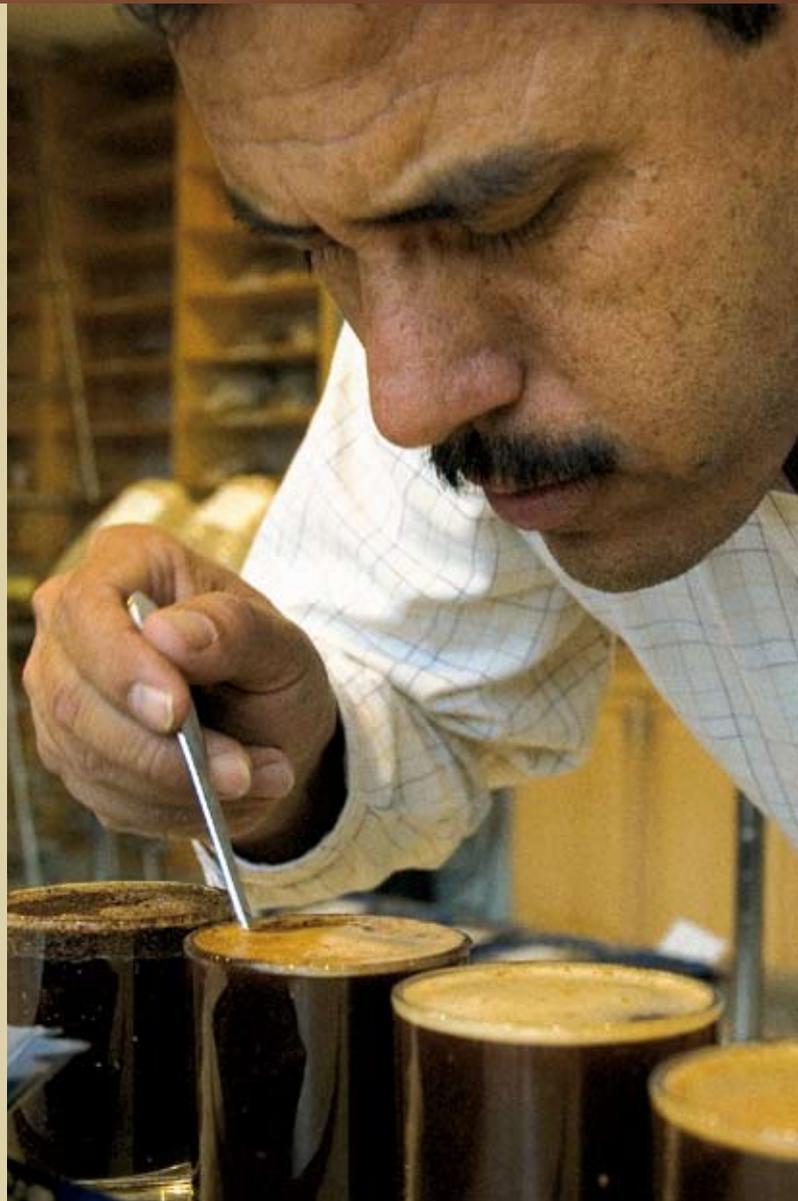
Ständige Qualitätskontrollen, Langzeitröstverfahren, umweltfreundliche Verpackung

GEPA-Kaffee wird grundsätzlich im traditionellen Verfahren **10 bis 16 Minuten schonend langzeitgeröstet**. So hat der Rohkaffee genügend Zeit, sich langsam zu einem völlig durchgerösteten und bekömmlichen Röstkaffee zu entwickeln.

Je länger ein Kaffee geröstet wird, desto mehr Bitterstoffe und Chlorogensäuren werden heraus geröstet, denn dieser Prozess ist zeitabhängig. **Deshalb sind die GEPA-Kaffees bekömmlicher und aromatischer als die handelsüblichen »turbogerösteten« Kaffees.** Wir arbeiten schon seit vielen Jahren mit Röstereien zusammen, die für Qualitätskaffee stehen!

GEPA steht für ökologische Verantwortung – auch bei unseren Verpackungen! Seit Jahren verzichten wir bei den Verpackungen unserer hochwertigen Kaffees weitestgehend auf aluminiumhaltige Kaffeefolien, sondern verwenden stattdessen eine recyclebare Verbundfolie mit einer Sperrschicht aus aufgedampftem Alkohol. Für diese Pionierleistung wurde die GEPA europaweit ausgezeichnet.

*Unsere Kaffeepartner im Süden sind
Spezialisten auf ihrem Gebiet.
Nur beste Qualität wird an die GEPA geliefert.*



Wachsen und Gedeihen

Kaffeeanbau, -ernte und -verarbeitung



Kaffee ist eine sehr anspruchsvolle Pflanze: Frost, Wind, Trockenheit oder zu viel Regen bedeuten große Risiken für ihr Gedeihen. Alle einzelnen Faktoren einschließlich der Bodenbeschaffenheit müssen in ganz bestimmter Weise übereinstimmen, um eine gute Kaffee-Qualität zu garantieren.

Aufzucht und Pflege der Pflanzen bedeuten für die Kaffeebauern Arbeit für das ganze Jahr! Gut acht Monate braucht ein Setzling, um als kleines Kaffeebäumchen im Abstand von ca. drei Metern ausgepflanzt werden zu können. Je nach Anbaugebiet vergehen vier bis fünf Jahre, bis es dann zum ersten Mal Früchte trägt. Die von Natur aus je nach Sorte bis zu zehn Meter hoch wachsenden Kaffeepflanzen werden auf unter drei

Meter zurück geschnitten, was die Ernte vereinfacht und den Ertrag steigert.

Die Kaffeekirsche hat eine Reifezeit von acht bis zehn Monaten, in der sich ihre Farbe von grün über gelb bis rotbraun verändert. Da die Kirschen am gleichen Strauch unterschiedlich reifen, müssen die Bauern während der Erntezeit von November bis April (in Mittel- und Südamerika) mehrere Pflückrunden machen

und in Handarbeit die reifen roten Kirschen heraus pflücken. Kaffeebäume sind sehr anfällig für Schädlinge und Krankheiten. Daher ist der Pflanzenschutz ein wichtiger Faktor.

Die GEPA berät ihre Partner bei der Umstellung auf ökologischen Landbau – so kommen die meisten GEPA-Kaffees inzwischen aus Bio-Anbau!



Die kleinen Kaffeeseetzlinge brauchen sorgfältige Pflege. Vier bis fünf Jahre dauert es, bevor sie als Kaffeebaum zum ersten Mal Früchte tragen.

Die reifen Kaffeekirschen werden gequetscht und das Fruchtfleisch von der Pergamenthaut der Kaffeebohne getrennt.



Bio-Anbau ist eine komplexe und arbeitsintensive Wirtschaftsweise. Dazu gehören der vollständige Verzicht auf Chemieeinsatz, Maßnahmen zur Verhinderung der Bodenerosion wie das Anpflanzen von Schattenbäumen oder Terrassierung der Pflanzung, die Beseitigung des Unkrauts von Hand, eine intensive Kompostwirtschaft, bei der auch das Fruchtfleisch der Kaffeekirschen genutzt wird und eine besonders sorgfältige Pflege

der Kaffeepflanzen. Die Erträge können in der Umstellungsphase von konventionellen auf ökologischen Anbau erst einmal zurück gehen. Diese Schwierigkeiten können die Kaffeepartner nur bewältigen, wenn – wie im Fairen Handel – der erhöhte Arbeitseinsatz angemessen honoriert wird. Deshalb zahlt die GEPA zuzüglich zum Entwicklungsaufschlag eine Bioprämie, die die Mehrkosten für ökologischen Anbau abdecken soll.

Nach der Ernte muss der Kaffee innerhalb von 24 Stunden weiter verarbeitet werden, um Qualitätseinbußen zu verhindern. Die reifen Kaffeekirschen werden bei der Nassaufbereitung gequetscht und das Fruchtfleisch von der Pergamenthaut der Kaffeebohne getrennt. Die schleimigen Reste des Fruchtfleisches werden durch eine 16 bis 30 Stunden dauernde Fermentation gelöst und mit Wasser abgewaschen. Danach werden

die Bohnen mehrere Tage lang an der Sonne getrocknet. Bei dieser Gelegenheit werden Schmutz und fehlerhafte Bohnen aussortiert.

In diesem Zustand des Kaffees spricht man von »Pergaminokaffee« oder »Hornschalenkaffee«.



Durch die schonende Langzeitröstung kann der Kaffee sein volles Aroma entfalten.

Nachdem das Fruchtfleisch von den Bohnen getrennt ist, wird der Kaffee tagelang in der Sonne getrocknet.



Zur Weiterverarbeitung in den Aufbereitungsanlagen der Genossenschaften wird die Pergaminoschale maschinell von den Bohnen abgeschält. Diese werden nochmals auf Verunreinigungen und Fehlbohnen geprüft, dann nach Größe sortiert und schließlich wird der Rohkaffee in 69-kg-Export-Säcke (Mittel- und Südamerika) bzw. 60-kg-Säcke (Afrika) verpackt.

Geröstet wird der GEPA-Kaffee in Deutschland in einem besonders schonenden Langzeit-Röstverfahren. Bei dieser klassischen Methode wird die Trommel von außen erhitzt und die Bohnen werden unter ständiger Bewegung 10 bis 16 Minuten lang schonend geröstet. Ein Röstmeister begleitet den Röstvorgang und nimmt persönliche Qualitätskontrollen vor. Die Röster müssen – bedingt durch den längeren Röstvorgang – höhere

Gewichtsverluste in Kauf nehmen. Gekühlt wird durch Zuführung von Luft unter ständiger Bewegung der Bohnen. Hierdurch wird das Aroma besonders gut geschont und die Bohne kann langsam abkühlen. Unsere koffeinfreien Kaffees werden mit natürlicher Quellschwefelsäure und reinem Wasser langsam und schonend entkoffeiniert. So sind sie besonders mild und bekömmlich und behalten ihr volles Aroma.

So garantiert die GEPA eine besonders bekömmliche und aromatische Kaffee-Qualität.

Natürliche Mischkultur statt Monokultur und Gentechnik – so erhält der GEPA-Kaffee optimale Wachstumsbedingungen.



Und Gentechnik?

Versuche mit Veränderungen im Erbgut der Kaffeebohnen sollen zum Beispiel Kaffeebohnen ohne Koffein hervorbringen. Mit Hilfe eines Bakteriums wird in Gentechnik-Labors dem Keimgewebe der Kaffeepflanze ein Gen eingepflanzt, das die Koffeinproduktion so weit hemmt, dass die Bohne nur noch drei Prozent der heutigen Koffeinmenge produziert. Gleichzeitig wird nach einer Kaffeepflanze geforscht,

die gegen die häufig auftretende Krankheit »Kaffeerost« resistent ist.

Außerdem forscht die Universität Hawaii intensiv zur Reife-förderung: Ziel ist es, dass die Kaffeekirschen nur noch 14 Tage für die Reife benötigen statt wie bisher 6 Wochen und dass alle zur gleichen Zeit reif werden! Der gentechnisch veränderte Kaffee würde dann in Zukunft zu dem Zeitpunkt besprüht, wenn

der Verkaufsvertrag unterschrieben wurde, wäre dann pünktlich 14 Tage später reif und könnte problemlos maschinell geerntet werden.

Wie sich der Konsum gentechnisch veränderter Lebensmittel aber auf den Menschen auswirkt, ist noch lange nicht hinlänglich erforscht. Es gibt ernst zu nehmende Forschungsergebnisse, die von nachhaltigen Schäden sprechen, die bei Ver-

suchstieren aufgetreten sind, die mit gentechnisch veränderten Kartoffelpflanzen gefüttert wurden.

Die GEPA hat sich gegen gentechnisch veränderte Pflanzen und Lebensmittel entschieden!

Alles hat seinen Preis

Die »Kaffeesituation« auf dem Weltmarkt

Kaum ein Produkt ist so stark von Preisschwankungen auf dem Weltmarkt betroffen wie Kaffee.

In den letzten Jahren der niedrigen Kaffeepreise konnten die Bauern nicht einmal ihre Produktionskosten erwirtschaften. Verstärkt wurde die schwierige Situation durch diverse Naturkatastrophen, die große Teile der Ernten vernichteten.

Viele lateinamerikanische Kaffeebauern wanderten deshalb ab in die Slums der großen Städte und lebten in größter Armut.

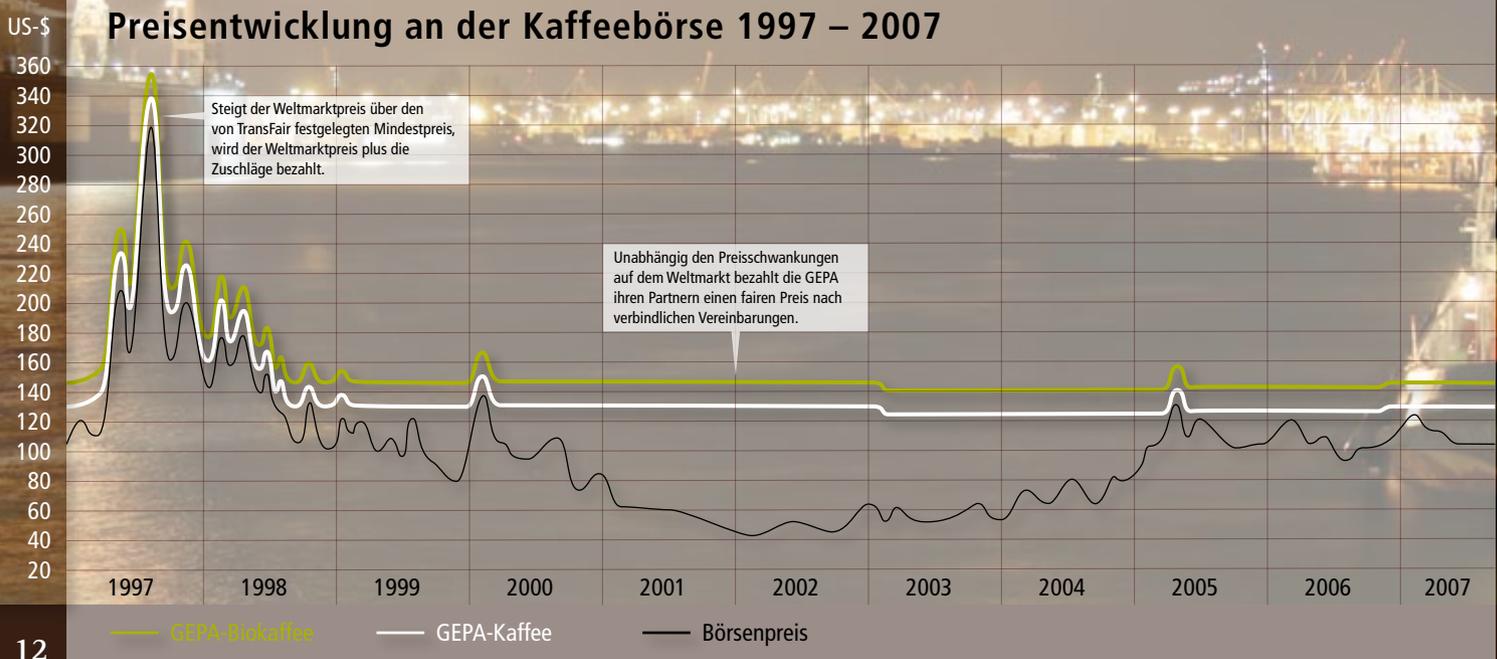
Wer den Kaffeeanbau als seine Existenzgrundlage nicht aufgeben wollte, war gezwungen, seine Produktion auf Kosten der Qualität zu erhöhen.

Vietnam erhöhte seine Produktion zwischen 1994 und 2001 mit der Hilfe von Entwicklungsgeldern um 200 Prozent!

Nach Angaben der ICO (Internationale Kaffee-Organisation) belief sich die Überproduktion von Kaffee 2000/2001 auf jeweils 600 Millionen Kilo Kaffee!

Versuche einer Absprache der Kaffee produzierenden Länder, den Preis durch Exportbeschränkungen zu stabilisieren, scheiterten.

In Deutschland erschwerten Preiskämpfe im Lebensmitteleinzelhandel die Situation. Die Lockpreise der Läden liegen teilweise weit unter den realen Kosten.



Obwohl es nicht in erster Linie
um Profit geht, ist der Faire Handel
für alle ein Gewinn

Gegen den Strom



Der Faire Handel...

... ist seit über 30 Jahren auf dem unwäg-
baren Weltmarkt ein stabiler Faktor für die
Kaffeeproduzenten!

Ohne ausbeuterischen Zwischenhandel

Die GEPA handelt mit 39 Kaffeege-
nossenschaften in Afrika, Mittel- und Südamerika.
Sie arbeitet direkt mit den Genossenschaften
zusammen und schließt ausbeuterischen
Zwischenhandel aus, der aus der Unwissen-
heit der Bauern Profit schlagen würde.

Ein fairer Preis

Bereits in den vergangenen Jahren zahlte die
GEPA ihren Partnern im Durchschnitt mehr
als den von der »Fair Labelling Organiza-
tions« (FLO) jetzt aufgrund der gestiegenen
Weltmarktpreise neu festgelegten Mindest-
preis, der als Voraussetzung für das TRANSFAIR-
Siegel dient.

Unabhängig von den Preisschwankungen
auf dem Weltmarkt bezahlt die GEPA ihren
Partnern einen fairen Preis nach verbind-
lichen, im Einverständnis mit den Handels-



»Ohne den Fairen Handel der GEPA hätten wir die letzten Krisenjahre gar nicht überstehen können. Durch die Mehrerlöse brauchte trotz der hohen Landflucht kein Genossenschaftsmitglied seine Felder aufzugeben und in die Stadt oder gar in die USA abzuwandern, um dort Arbeit zu finden!«

Dulce Marlen Contreras, Kaffeebäuerin und zuständig für die Vermarktung bei der honduranischen Kaffeegenossenschaft COMUCAP

partnern getroffenen Vereinbarungen: für 100 amerikanische Pfund Rohkaffee (45,36 kg) zahlt die GEPA einen von TRANSFAIR festgelegten Mindestpreis von 121 US-Dollar für Arabica und 101 US-Dollar für Robusta-Kaffee. Dazu kommt jeweils ein Regelaufschlag von 10 US-Dollar für Entwicklungs- und Gemeinschaftsaufgaben. Für Kaffee aus anerkannt ökologischem Anbau wird zusätzlich noch ein Aufschlag von 20 US-Dollar pro 100 amerikanische Pfund bezahlt. Von der GEPA werden darüber hinaus noch Qualitätszuschläge von bis zu 35 US-Dollar gezahlt.

Steigt der Weltmarktpreis über den von TRANSFAIR festgelegten Mindestpreis, wird der Weltmarktpreis plus die Zuschläge bezahlt.

Mit dieser Regelung ist gewährleistet, dass die Partner einerseits gegen Preisverfall abgesichert sind, andererseits aber von höheren Weltmarktpreisen profitieren können. In Zeiten extrem niedriger Weltmarktpreise wie 2001/2002 (siehe Grafik S. 12) zahlte die GEPA in etwa das Doppelte des Weltmarktpreises!

Mit den kontinuierlich höheren Preisen und der Produktberatung der GEPA können die Partner in ihre Kaffeeärten investieren und damit die Erträge und die Qualität steigern.

Eine direkte und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Genossenschaften, zu denen sich die Bauern zusammengeschlossen haben, ermöglicht die Ausschaltung von ausbeuterischem Zwischenhandel, der in der Regel die Unwissenheit der Bauern ausnutzt und die Preise drückt.

Langfristige Handelsbeziehungen ermöglichen den Produzenten eine verlässliche Planungsgrundlage. So werden die Kaufverträge über mindestens ein Erntejahr abgeschlossen; mit vielen Handelspartnern vereinbart die GEPA darüber hinaus mehrjährige Rahmenvereinbarungen.

Zinsgünstige Kredite und Vorfinanzierungen für die Genossenschaften werden auf Wunsch gewährt, so dass auch schwierige Zeiten vor der Ernte oder nach Naturkatastrophen überbrückt werden können.

Der GEPA-Kaffeepreis

Diese Darstellung stellt beispielhaft die Zusammensetzung des Preises beim »Café Organico« dar. Es ergibt sich ein Gesamtpreis von 7,38 Euro – ca. 1 Euro mehr im Vergleich zu hochwertigem Bio-Premium-Kaffee anderer Anbieter – bzw. 1,5 Cent mehr pro Tasse.



Willkommen in der Kaffeewelt!



GEPA®



Die GEPA arbeitet zur Zeit mit
39 Handelspartnern aus elf Ländern
zusammen und bezieht von ihnen Kaffee –
zu ca. 85 % hochwertigen Arabica.



Von Kirschen und Könnern

Unsere Kaffeepartner
verstehen ihr Handwerk

Herzlich willkommen bei der Kaffeekooperative San Juan in Bolivien



San Juan ist eine kleine Kooperative – mit ihren 51 Produzentenfamilien produziert sie grade einmal 160 Tonnen Kaffee. Davon gehen allerdings 87 % an den Fairen Handel!

Dadurch hat sich das Leben in San Juan entscheidend geändert: vor allem konnte der Anschluss ans Stromnetz bezahlt werden, aber auch ein neues Dach für die Schule, ein kleines Bürogebäude und eine Schotterpiste ins Dorf.

Mit einem eigenen alten Lastwagen können die Mitglieder ihre Kaffeeernte jetzt selber in die nächste Stadt bringen.



Die Finanzierung einer eigenen Kaffeeverarbeitungsanlage war allerdings das Wichtigste: Jetzt muss nicht mehr jede Familie ihren Kaffee von Hand durch eine kleine Schälmaschine drehen!

Da die Kooperative auf ökologischen Anbau umgestellt hat, bekommt sie für ihren Kaffee von der GEPA über den Entwicklungsaufschlag hinaus noch die Bio-Prämie.

Die Kooperative San Juan wurde 1974 gegründet. Die Mitglieder erinnern sich noch, dass sie früher zu Fuß nach Caranavi laufen und von dort mit dem Bus weiter nach La Paz fahren mussten, wenn sie Behördengänge für die Kooperative zu erledigen hatten.

Heute gibt es eine Straße nach San Juan, die zwar noch nicht asphaltiert ist, aber für die Kooperative den Anschluss an den Kaffeemarkt bedeutet – denn jetzt ist sie mit einem Fahrzeug zu erreichen!

»Wir sind zufrieden«, sagte der Präsident der Kooperative Ismael Peralta anlässlich eines Besuches von GEPA-Mitarbeitern bei San Juan 2007. »Unsere Kinder können zur Schule gehen. Es geht uns endlich besser! Ohne den Fairen Handel hätte es hier keine Entwicklung gegeben.«

Der ausgezeichnete Biokaffee von San Juan wird unter anderem im »Bio Café Esperanza« verarbeitet.



Bei Gumutindo in Uganda zeigen die Frauen, was in ihnen steckt.

»Exzellente Qualität« bedeutet **Gumutindo** in der lokalen Lugiso-Sprache. Und dies formuliert den Anspruch der Kaffeebauernvereinigung Gumutindo: Die Qualität ihres Kaffees steht im Mittelpunkt ihrer Arbeit! Gumutindo ist ein Zusammenschluss von sechs Basiskooperativen mit insgesamt ca. 1600 Mitgliedern, die ihren Bio-Kaffee am Hang des Mount Elgon im Osten Ugandas anbauen.



Frauen spielen eine wichtige Rolle bei Gumutindo! Normalerweise arbeiten in Afrika die Frauen zwar auf den Kaffeeplantagen und erledigen den größten Teil der harten Arbeit, aber sie sind selten Eigentümerin der Parzelle und dadurch Mitglied der Kooperative.

Bei Gumutindo ist das anders: Von 1600 Mitgliedern sind 300 Frauen – eine hohe Quote im afrikanischen Kaffeeanbau!

Möchte eine einzelne Kaffeekooperative Mitglied von Gumutindo werden, muss sie sich verpflichten, den Beitritt von weiblichen Mitgliedern in die Kooperative zu fördern. Darüber hinaus muss jede Kooperative einen Mann und eine Frau als Vertreter für den Vorstand von Gumutindo wählen. Damit ist sichergestellt, dass auch Frauen in das höchste Entscheidungsgremium kommen.

Der Faire Handel bedeutet für die Menschen von Gumutindo ein besseres Leben! Die kleinen und steilen Kaffeeplantagen der Bäuerinnen und Bauern liegen auf 1500 bis 2100 Metern Höhe. Die Zufahrtswege sind für dortige Verhältnisse zwar in recht gutem Zustand, aber bei Regen sind sie nur schwer passierbar.



»Der Faire Handel ist für mich sehr wichtig, da ich mehr Geld bekomme. Damit unterstütze ich meine vier Kinder und einige meiner verwaisten Enkelkinder. Für sie kann ich Essen und Kleider kaufen und das Schulgeld bezahlen.«

*Mary Nabugobero, 61 Jahre,
Kaffeepfückerin und Mitglied im Gumutindo-Vorstand*



Die Preiszuschläge der GEPA können für die Ausbesserung der Straßen, aber auch zum Ausbau der Schule und der Gesundheitsstation verwendet werden. Außerdem konnte die Vermarktung des Bio-Kaffees von Gumutindo durch ein eigenes Kaffeelager verbessert werden.

Die Mitglieder von Gumutindo entscheiden über die Verwendung des Mehrpreises demokratisch auf ihren Jahresversammlungen. Für Bio-Anbau und den Fairen Handel haben sie sich entschieden, weil sie so aus eigener Kraft ein besseres Leben für sich und ihre Kinder aufbauen können.

Der hervorragende Bio-Kaffee von Gumutindo mit seinem vollen Aroma und seiner kräftigen Fülle ist unter anderem im Tazpresso, dem ersten »Presse-Kaffee« enthalten.

Die Spezialität von KCU und KNCU aus Tansania ist hochwertiger Instantkaffee



Am Rande des Victoria-Sees im äußersten Nordwesten Tansanias, in der Region Kagera, wächst der hervorragende Robusta-Kaffee der **Kagera Cooperative Union (KCU)**. Von ihr bezieht die GEPA seit 2001 den Bio-Kagera-Instant-Kaffee, den die Kooperative in einer eigenen Fabrik herstellt, und darüber hinaus seit neuem Bio Robusta-Rohkaffee, der sich hervorragend für Mischungen eignet.



Auf ca. **1100 Metern Höhe** bauen die Familien der Kooperative ihren Kaffee auf vergleichsweise kleinen Flächen an, zusammen mit Bananen, Mais, Ananas, Süßkartoffeln und Maniok für die Selbstversorgung und den lokalen Markt. Die Bauern leben in Hütten aus Holz und Lehm, Strom gibt es selten und Wasser müssen sie von weit her aus dem Fluss holen.

Zu KCU gehören 125 Genossenschaften, die sich aus ca. 80.000 Bauernfamilien zusammensetzen. Die Fair-Trade-Prämie, die über den Fairen Handel bezahlt wird, wird den einzelnen Genossenschaften zur eigenen Verwendung ausgezahlt. Damit werden unter anderem Schulen renoviert, Schulbücher angeschafft, Brücken und Straßen gebaut.

Qualitätssicherung ist das Hauptanliegen der **Kilimanjaro Native Co-Operative Union (KNCU)** im Kilimanjaro-Gebiet Tansanias. Auf dem fruchtbaren Boden bauen die Farmer von KCNU hochwertigen Arabica-Kaffee an. Traditionell werden keine chemischen Düngemittel verwendet und durch die typische bäuerliche Mischwirtschaft sind die Kaffeepflanzen auch nicht sehr anfällig für Krankheiten. In dem Programm zur Qualitätssicherung beraten 20 Fachleute die Bauern bei allen anfallenden Fragen.



»Die Fairtrade-Prämie hilft unseren Kleinbauern ihr Auskommen zu verbessern, die Schulbildung der Kinder zu finanzieren und weiter in die Landwirtschaft zu investieren.«

Aman Mtui, 34 Jahre, verheiratet, 2 Kinder

Eine Umstellung auf ökologischen Anbau startet zur Zeit in 5 Einzelkooperativen und wird von einem Agraringenieur und sieben Mitarbeitern begleitet.

Die Weiterverarbeitung der Kaffeekirschen liegt bei KCNU in eigener Hand: In der Tanzania Coffee Curing Company in Moshi, die mehrheitlich im Besitz von KCNU ist, werden die Kaffeebohnen geschält, poliert, nach Qualitäten sortiert und bis zum Tag des Verkaufs zwischengelagert.

Mitglieder des Dachverbandes KCNU sind 93 Einzelkooperativen mit jeweils ca. 1000 Mitgliedern, wobei hier nur das als Mitglied eingetragene Familienoberhaupt gezählt ist. Der GEPA-Entwicklungsaufschlag fließt unter anderem in einen **Ausbildungsfonds**, der für die Renovierung und den Bau von Schulen aber auch für Stipendien verwendet wird.

Den Bio-Instant-Kaffee von KCU verwenden wir unter anderem für den Bio-Cappuccino.

Kaffeeklassiker

Ob naturmild oder kräftig – diese Kaffees sind Spitzenklasse



Bio Café Orgánico gemahlen

Ein milder, leicht aromatischer Kaffee mit samtig weichem Geschmack

250 g · Art. Nr. 305 09 01



Bio Café Orgánico entkoffeiniert, gemahlen

Mit natürlicher Quellschwefelsäure entkoffeiniert, sehr bekömmlich und mild

250 g · Art. Nr. 305 09 02



Bio Schonkaffee gemahlen

Vollaromatisch mild, magenfreundlich und schonend reizarm bei vollem Koffein.

250 g · Art. Nr. 891 09 28



Bio Café Esperanza gemahlen

Ein aromatisch-milder Bio Kaffee mit guter Fülle und wenig Säure

250 g · Art. Nr. 891 09 07



Bio Café Columbia gemahlen

Ein vollaromatischer edler Kaffee mit einer eleganten Würze und schöner feiner Kaffeesäure

250 g · Art. Nr. 440 09 02



Café Milde Mischung gemahlen

Ausgeprägtes volles und spritziges Aroma mit hervorragender Fülle und angenehm zarter Säure

500 g · Art. Nr. 891 09 46

Mit den Kaffees auf diesen Seiten geben wir Ihnen nur ein paar kleine Kostproben. Die gesamte Vielfalt finden Sie in Weltläden, Supermärkten und Bio- und Naturkosthandel.



Echte Italiener

Rasse und Klasse – unser Espresso hält was er verspricht



Italienischer Bio Espresso Bohne
Ein erlesener, mild-aromatischer Espresso mit guter Schaumbildung, speziell für die GEPA in Italien geröstet

1000 g · Art. Nr. 891 09 72



Italienischer Bio Espresso gemahlen
(Charakteristik s. links)

250 g · Art.Nr. 891 09 12

Italienischer Bio Espresso Bohne

250 g · Art. Nr. 890 09 05



Espresso Cargado
Ein kräftiger Espresso aus Lateinamerika und Afrika mit einer schönen Crema

250 g · Art. Nr. 891 09 11



TAZpresso

Ein reiner, starker Espresso aus Afrika mit kräftiger Fülle, feine Säure, und exzellenter Crema

gemahlen · 250 g
Art. Nr. 890 09 27

Bohne
250 g · Art. Nr. 890 09 27 01
1.000 g · Art. Nr. 890 09 27 02

Darüber hinaus...

bietet die GEPA ein Zubehörsortiment, das den Kaffeegenuss vervollständigt: Attraktives Kaffeegeschirr – natürlich von unseren Handelspartnern produziert. Außerdem ungebleichte Kaffeefilter, eine grundsolide Kaffeemühle und dekorative Schmuckdosen für dauerhaft aromatischen Kaffee.

Café spezial

Neben unserem klassischen Sortiment führen wir hochwertige Instantkaffees, Pads und Sirup-Spezialitäten



Bio Café Benita löslich

Instantkaffee, mit dem vollen Aroma eines guten Bohnenkaffees

100 g · Art. Nr. 890 09 15



Bio Cappuccino löslich

Komposition mit echt italienischem Flair, bester Instant-Kaffee aus Tansania

150 g · Art. Nr. 890 09 17



Bio Schonkaffee Pads

100% Arabica Kaffee, aromatisch mild, magenfreundlich und schonend für Herz und Leber bei vollem Koffein

18 Pads à 7g · Art. Nr. 890 09 31

Bio Sirup

in den Geschmacksrichtungen Caramel, Vanille und Haselnuss ist ideal zum Verfeinern von Kaffee, aber auch von Tee und Süßspeisen

Bio Sirup Caramel · 350 ml · Art. Nr. 891 15 01

Bio Sirup Vanille · 350 ml · Art. Nr. 891 15 02

Bio Sirup Haselnuss · 350 ml · Art. Nr. 891 15 03



An dieser Stelle geben wir Ihnen nur eine kleine Kostprobe aus unserem Sortiment.

Die gesamte Vielfalt finden Sie in Weltläden, Supermärkten und Bio- und Naturkosthandel.

Wie macht man eigentlich ...

... einen ganz klassischen Filterkaffee?

Bei dieser klassischen Methode erhält man das beste Ergebnis, wenn man die Filtertüte zuvor leicht anfeuchtet. Das filterfeine frische Kaffeemehl wird dann mit einem kleinen Schwall heissem (auf keinen Fall kochendem) Wasser angefeuchtet und dann vollständig aufgegossen. GEPA Filterkaffee ist durch seine Langzeitröstung sehr ergiebig und sollte mit einem flach gehäuften Löffel je Tasse dosiert werden.



... einen aromatischen Espresso?

Der »stillechteste« Espresso wird mit der Siebträgermaschine hergestellt. Frisches, fein gemahltes Espressomehl (7 bis 8 g) wird gleichmäßig im Siebträger verteilt und angedrückt. Die Wassertemperatur sollte ca. 95° und der Druck zwischen 8,5 und 9 bar betragen.

Ein guter Espresso braucht Zeit: Die 25 bis 30 ml laufen mit einem dünnen Strahl in 25 bis 30 Sekunden aus.



... einen leckeren Cappuccino?

Besteht aus 1/3 Espresso aufgefüllt mit 1/3 heißer Milch und 1/3 Milchschaum (traditionell ohne Kakaopulver). Serviert wird er natürlich in einer Cappuccinotasse.



... einen richtigen Latte Macchiato?

In einem hohen Glas wird ein doppelter Espresso serviert, der mit heißer Milch aufgeossen wurde.

Dazu wird nur wenig Milchschaum gegeben. Ist die Milch etwas kühler als der Espresso, trennen sich die Milch, der Schaum und der Espresso nach ihren spezifischen Gewichten und bilden so ein »dreischichtiges« Getränk.

Kaffee von »A« wie »Arabica«

A

Arabica

Überwiegend im Hochland angebaute Kaffeeart, auf die fast 60 % der Weltkaffeeproduktion entfällt.

Aromastoffe

Röstkaffee enthält etwa 800 flüchtige und wasserlösliche Aromastoffe, denen er seinen charakteristischen Duft und Geschmack verdankt.

Aufbereitung

Verarbeitungsschritte nach der Kaffee-Ernte, bei der die Kaffeesamen (Kaffeebohnen) von Fruchtfleisch (Pulpe), Pergamenthülle und Silberhäutchen befreit werden. Unterschieden wird zwischen Trockenaufbereitung und Nassaufbereitung. Auch das Sortieren und Polieren gehört zur Aufbereitung, d. h. zur Herstellung des Rohkaffees.



B

Bitterstoffe

Bitterstoffe gehören in unterschiedlichen Konzentrationen zu den Bestandteilen jeden Röstkaffees. Sie gelangen bei der Extraktion in das Getränk oder treten bei zu langem Warmhalten hervor. Bei reizstoffarmen Kaffees wird der Anteil der Reiz- und Bitterstoffe im Rahmen der Veredlung vor dem Rösten reduziert.

C

Corretto

Italienische Kaffeespezialität: Ein mit einem Schuss Alkohol (Grappa oder nach Belieben) »korrigierter« Espresso.

Crema

Die für guten Espresso typische haselnussbraune Schaumdecke, die das Getränk bedeckt.



D

Druck

Unerlässlich für die ausreichende Extraktion bei der Espresso-Zubereitung: Das heiße Wasser schießt mit mindestens 9 Bar Druck durch das Espressomehl.

Dosierung

Mit GEPA-Kaffee 1 flach gehäuftes Teelöffel je Tasse; GEPA-Kaffees sind langzeitgeröstet und deshalb sehr ergiebig.

E

Entkoffeinierter Kaffee

Kaffee, bei dem bei der GEPA der Koffeingehalt mit natürlicher Quellsäure auf 0,1 % reduziert wurde.

Extraktion

Das Herauslösen der Geschmacks- und Aromastoffe aus dem Kaffeemehl durch heißes Wasser (Brühvorgang).

F

Fermentation

Arbeitsschritt der Nassaufbereitung der Kaffeekirschen, bei der die noch von der Pergamenthülle umgebenen Kaffeebohnen in großen Tanks gären.

Fette

10 bis 13 % der Inhaltsstoffe des Rohkaffees sind Fette.

G

Gefriertrocknung

Aufwendiges Verfahren zur Herstellung von löslichem Kaffee.

Gerbsäure

Eine von mehr als 83 im Rohkaffee nachgewiesenen Säuren.

H

Handhebelmaschine

Espressomaschinen der gehobenen Preiskategorie, bei der der Druck beim Brühvorgang mittels Handhebel manuell gesteuert wird. Geräteklasse für Espresso-Enthusiasten.

I

Italienische Röstung Der dunkelste der 5 »klassischen« Röstgrade, auch als Espresso-Röstung bezeichnet. Resultat sind Kaffees mit eher bitterem oder

leicht süßlichem Geschmack und relativ geringem Säuregehalt. Daher sind sie sehr bekömmlich.

J

Java

Neben Ceylon, Sumatra, Bali, Timor und Celebes gehörte Java zu den ersten niederländischen Kolonialgebieten, in denen der Kaffeeanbau bereits im 17. Jahrhundert systematisch vorangetrieben wurde.

K

Kaffa

Eine Provinz im abessinischen Hochland (heute Äthiopien), die als Urheimat und Namensgeber für den Kaffee gilt.



Koffein

Eine natürliche, stickstoffhaltige Substanz mit anregender Wirkung, die in bestimmten Pflanzengattungen (z. B. Kaffee, Tee, Kakao, Mate, Guarana) vorkommt. Der Anteil im Rohkaffee beträgt je nach Art ca. 0,5 bis 4,5 %.

L

Löslicher Kaffee

Durch Sprühtrocknung, Gefriertrocknung oder Pulverisierung hergestellter Instantkaffee, der besonders haltbar ist und mit heißem Wasser zubereitet wird.

bis »Z« wie »Zubereitung«

Ein kleines Kaffeeglossar mit Mut zu einigen Lücken

M

Macchiato

Italienische Kaffeespezialität: »Caffè macchiato« ist ein normaler Espresso, dem ein Löffel frischer Milchschaum zugegeben wird.

Mokka

Spezielle dunkle Kaffeeröstungen bzw. Kurzbezeichnung für »echten türkischen Mokka«. Bei dieser Spezialität werden feines Kaffeemehl, Zucker und Wasser (Dosierung: 2 gestrichene Messlöffel Kaffee pro Tasse, 1 Teelöffel Zucker pro Tasse) in einem kleinen Kännchen 3 x zum Aufkochen gebracht, bevor das ungefilterte Getränk in Tassen serviert wird. Wer es ganz traditionell liebt, gibt etwas gemahlene Kardamom bei.

P

Peptide

Zu den umfangreichen, chemischen Veränderungen bei der Röstung gehört die Zerlegung der Eiweisse der Kaffeebohne in Peptide. Diese treten bei dunkleren Röstungen als Öle an die Oberfläche der Bohne.

Provenienzen

Bezeichnung für Kaffees einer bestimmten Anbauregion bzw. eines bestimmten Herkunftslandes.



Q

Qualität

Unterschiedliche Kaffeequalitäten ergeben sich aus dem komplexen Zusammenspiel von Rohkaffee-Qualität (z.B. Bohnenart, Anbauregion, Erntemethode), der Aufbereitungart (z.B. Trockenaufbereitung oder Nassaufbereitung) und der Verarbeitung/Veredelung (z.B. verwendetes Röstverfahren).

R

Robusta

Gegen Krankheiten/Schädlinge resistente, jedoch kälteempfindliche Kaffeeart. Anbau vorwiegend in geringen Höhenlagen/im Flachland, Anteil an der Weltkaffeeproduktion fast 35 %.

Ristretto

Italienische Kaffeespezialität: »Caffè ristretto« ist ein gekürzter Espresso, der mit weniger Wasser (15–25 ml) zubereitet wird. Das Ergebnis ist noch kleiner, schwärzer und stärker als ein regulärer »Caffè espresso«.

Rohkaffee

Ergebnis der Aufbereitung der geernteten Kaffeekirschen sind die sattgrünen, licht bläulichen Kaffeebohnen, die als Rohkaffee zur Veredelung in die Importländer gelangen.

Röstgrade

Je nach Dauer und Temperatur des Röstvorgangs werden in den Röstereien Kaffees unterschiedlicher Röstgrade – von hell bis dunkel – hergestellt.

Röstung

Der wichtigste Schritt der Kaffeeveredelung, bei dem sich die Rohkaffee-Bohne chemisch vollständig verändert und das für Röstkaffee typische Aroma entsteht.

S

Säuren

Etwa 4–5 % der Inhaltsstoffe von Rohkaffee sind Säuren. Rund 83 verschiedene Säuren konnten bislang nachgewiesen und identifiziert werden.

Schonkaffee

Säurearme, magenfreundliche Kaffees mit reduziertem Anteil an Reiz- und Bitterstoffen.

Siebträgermaschine

Esspressogeräte mit einem abnehmbaren Siebträger, der bei jeder Zubereitung manuell mit Espressomehl befüllt und danach entleert werden muss. Die Zubereitung selbst erfolgt auf Knopfdruck automatisch. Deshalb oft Bezeichnung als »Halbautomaten«.

Silberhäutchen

Dünne, fest anhaftende Schutzhülle, die jede der beiden Samen der Kaffeefrucht (Kaffeebohnen) einzeln umschließt.

Sprühtrocknung

Klassisches Produktionsverfahren für die Herstellung von löslichem Kaffee, bei welchem dem Kaffee fast vollständig die Feuchtigkeit entzogen wird.

T

TRANSFAIR

Eine Siegelorganisation, die sich dafür einsetzt, dass die Kaffeebauern in den Erzeugerländern durch eine faire Preisgestaltung stärker an den Erlösen der Kaffeevermarktung beteiligt werden.

Trommelröstung

Klassisches Röstverfahren, bei dem kleinere Mengen von Rohkaffee in einer von außen erhitzten Trommel ca. 6 bis 20 Minuten unter ständiger Bewegung geröstet und mit Luft schonend abgekühlt werden.



Z

Zubereitung

Im Laufe der Kaffeegeschichte wurde eine Vielzahl verschiedener Aufguss- bzw. Brühverfahren mit den entsprechenden Geräten entwickelt. Je nach Methode lassen sich aus dem Ausgangsprodukt Kaffee ganz unterschiedliche Resultate erzielen.

GEPA exklusiv

GEPA Kaffeebar · Angebote für Großverbraucher

CaféSi – das GEPA-Kaffeebar-Konzept

Mit »CaféSi« hat die GEPA ein Kaffeebar-System entwickelt, das vielfältigst nutzbar ist: Auf Messen und Kongressen, bei Verkostungen oder in Kantinen ist die GEPA so mit ihrem hervorragenden Kaffee aus Fairem Handel präsent!

»CaféSi« besteht aus einzelnen Modulen und passt sich dadurch ganz unterschiedlichen Raumsituationen mühelos an.



Es lohnt sich Großverbraucher-Kunde zu sein

- Wir beliefern Sie mit Premium-Qualität, die unser hausinternes Qualitätsmanagement entwickelt und prüft. Mit unserem schonenden Langzeitröstverfahren für unsere Kaffees garantieren wir Ihnen besondere Bekömmlichkeit und Kaffeegenuss.
- Die meisten unserer Kaffees stammen aus ökologischem Landbau. Dies ist unser Beitrag zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz in den Anbauländern.
- Wir bieten eine Produktvielfalt von über 15 verschiedenen hochwertigsten Kaffees in Gastronomie-Qualität.
- Wir beliefern Sie in einem einzigartigen Mehrweg-Pfandsystem – damit schonen wir kostengünstig die Umwelt und Sie müssen sich keine Gedanken über Entsorgung der Verpackungen machen.
- Unser Kaffee wird termingenu, röstfrisch und frei Haus geliefert.
- Gerne sind wir Ihnen bei einer Maschinenfinanzierung behilflich. Wir arbeiten mit allen führenden Maschinenherstellern zusammen.
- Sollten Sie einen »Full Operating« Service benötigen, beraten wir Sie gerne mit einem unserer Partner auf diesem Gebiet.
- Unser bundesweiter Kundenservice kümmert sich um Sie vor Ort und berät Sie in allen Fragen rund um den Kaffee. Unsere über 14-jährige Erfahrung im Segment Großverbraucher stellen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Setzen Sie sich mit unseren Spezialisten für Großabnehmer in Verbindung unter www.gepa-gv.de

Was macht die GEPA einzigartig?

- > **Pionier des Fairen Handels**
- > **Direkter Kontakt zum Handelspartner**
- > **100 Prozent Fair Trade**
- > **Investition sämtlicher Gewinne in den Fairen Handel**
- > **Premium-Produktqualität**
- > **Ökologisch nachhaltig**
- > **Sozial engagiert**



Gemeinsam stark

Sie, als unsere Kunden haben Anspruch auf Qualität. Und unsere Partner in Afrika, Lateinamerika und Asien sind stolz darauf, hervorragende Rohstoffe und Produkte liefern zu können, die diesem Qualitätsanspruch voll entsprechen.

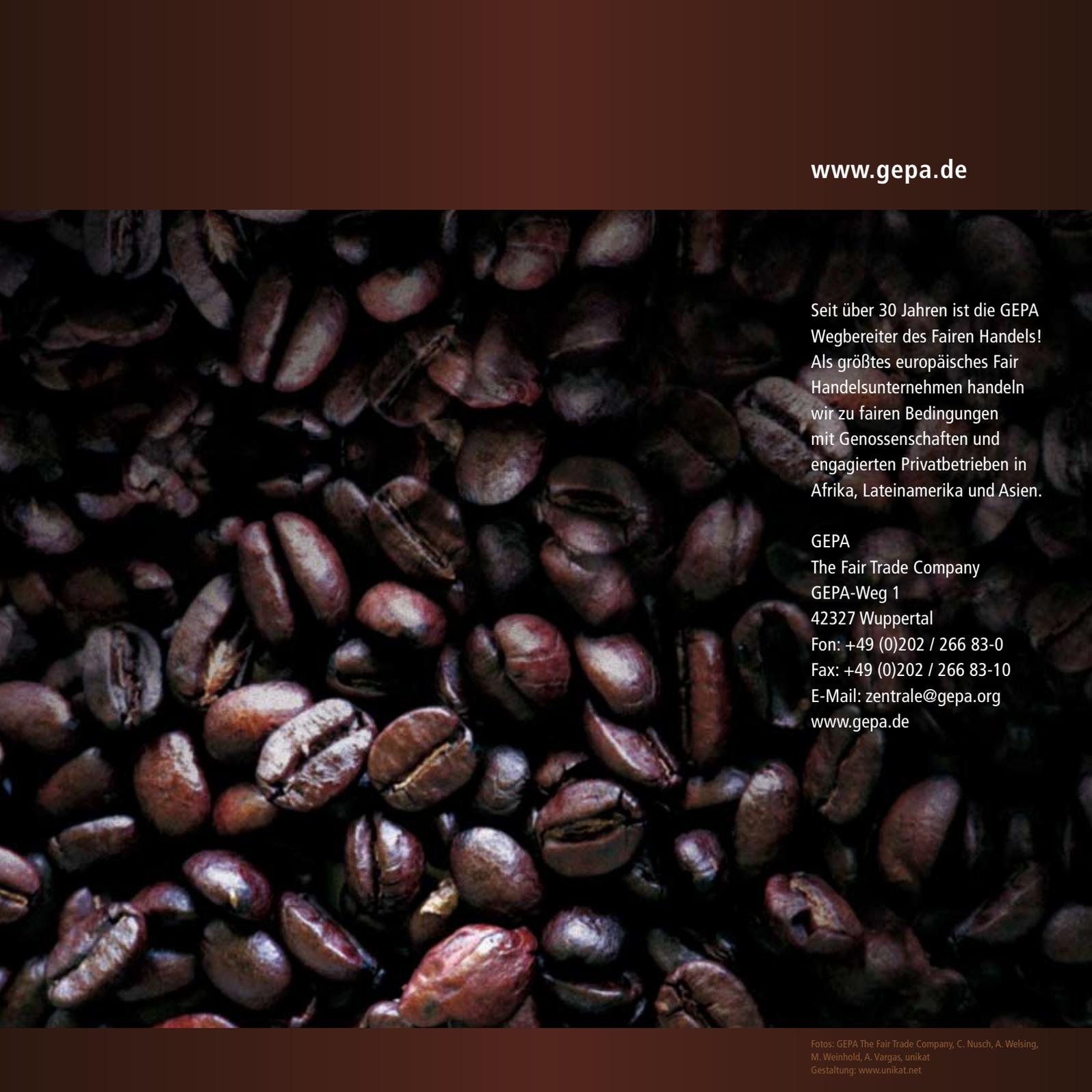
Unser Ziel ist es, dass Sie diese fairen Produkte überall in ihrer Nähe finden.

Die Basis des Fairen Handels sind die 800 **Weltläden** und rund 6000 **Aktionsgruppen**. Hier engagieren sich mehr als 100.000 Menschen für die Produzentengruppen in Übersee.

Dieses Engagement hat dazu beigetragen, dass der Faire Handel im Bewusstsein von Wirtschaft und Politik nicht mehr wegzudenken ist.

Fast alle namhaften **Lebensmittel- und Naturkostmärkte** bieten das GEPA-»bio & fair«-Sortiment an! Faire Qualität überzeugt!

Für **Großabnehmer** halten wir interessante und individuelle Angebote bereit. Unser bundesweiter Kundenservice betreut seine Kunden direkt vor Ort kompetent und freundlich rund um alle Fragen des Außer-Haus-Verbrauchs!



www.gepa.de

Seit über 30 Jahren ist die GEPA Wegbereiter des Fairen Handels! Als größtes europäisches Fair Handelsunternehmen handeln wir zu fairen Bedingungen mit Genossenschaften und engagierten Privatbetrieben in Afrika, Lateinamerika und Asien.

GEPA
The Fair Trade Company
GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal
Fon: +49 (0)202 / 266 83-0
Fax: +49 (0)202 / 266 83-10
E-Mail: zentrale@gepa.org
www.gepa.de