



© Fairtrade / Santiago Engelhardt

## Liebe Leserinnen und Leser,

„Kaffee ist in der Kultur meines Heimatlandes Brasilien allgegenwärtig: Der „Cafezinho“ im Straßencafé, beim Geschäftsbesuch oder bei Treffen mit Freunden gehört einfach mit dazu. Auch ich trinke leidenschaftlich gerne Kaffee, am liebsten einen großen Latte Macchiato mit viel Milch und einer Extraportion Fairness. Denn auf die Fairness kommt es an! In jeder Tasse fair gehandeltem Kaffee stecken stabile Preise für die Kaffeekleinbäuerinnen und -bauern, soziale Projekte vor Ort, die Förderung von Frauen, nachhaltige Anbaumethoden und vieles mehr, was den Fairtrade-Produzent\*innen in schwierigen Zeiten neue Zukunftsperspektiven eröffnet. Und uns eröffnet sich neben dem Kaffeegenuss die Möglichkeit, Schluck für Schluck die Welt ein bisschen fairer zu machen und Respekt zu zeigen vor den Menschen, die uns mit ihrem Kaffee den Tag vergolden. Übrigens: Ist es nicht schon wieder Zeit für einen Cafezinho? Claro, aber nur fair gehandelt! Eure Domitila“



**Domitila Barros,  
UNESCO Award Winner,  
Sozialunternehmerin und  
Greenfluencerin**

© Domitila Barros

# Fairtrade – Alles andere ist kalter Kaffee



**Für Millionen von Menschen wäre ein Leben ohne Kaffee zwar vorstellbar – aber sinnlos. Der köstliche Wachmacher steht seit Jahren ganz oben auf der Liste der beliebtesten Heißgetränke. Globale Absatz- und Umsatzraten steigen stetig. Gute Zeiten also für Kaffeebäuerinnen und -bauern?**

**N**och immer machen stark schwankende Kaffeepreise auf dem Weltmarkt es vielen Kaffeeproduzent\*innen unmöglich, verlässlich in ihre Zukunft zu investieren. Aus Existenznot müssen sie oftmals Dumpingpreise für ihre Ernte akzeptieren, die nicht einmal ihre Produktionskosten decken – und die negative Preisspirale ankurbeln. An dieser Preisschraube setzt Fairtrade an: Ein festgelegter Fairtrade-Mindestpreis dient den Produzent\*innen als finanzielles Sicherheitsnetz, wenn der Weltmarktpreis fällt. Liegt der Weltmarktpreis höher als der Mindestpreis, erhalten sie den Weltmarktpreis. Immer zusätzlich on Top erhalten sie die Fairtrade-Prämie, die für soziale Projekte vor Ort eingesetzt wird.

Auch die Folgen des Klimawandels machen den Kaffeebäuerinnen und -bauern schwer zu schaffen. Dürren, Frost, anhaltende Regenfälle, steigende Temperaturen – all das ist Gift für empfindliche Kaffeepflanzen. Pflanzenschädlinge haben bei geschwächten Kaffeesträuchern leichtes Spiel. Manche Anbauflächen und

–regionen werden sich klimatisch nicht mehr für den Kaffeeanbau eignen. Darum ist es umso wichtiger, die Widerstandskraft der Kleinbauernfamilien zu stärken: Durch Schulungen zu Klima- und Umweltthemen, technischer Unterstützung aber auch durch die Eröffnung zusätzlicher Einkommenskanäle arbeitet Fairtrade daran, dass Menschen im

Kaffeeanbau eine Zukunft haben. In gezielten Nachwuchs-Programmen werden der Jugend neue Möglichkeiten aufgezeigt, wie sie das Kaffeegeschäft ihrer Eltern erhalten und ein eigenes gutes Leben darauf aufbauen können.

Damit Kaffee-Landwirt\*innen und -Liebhaber\*innen weltweit also zukünftig nicht der Kaffeehahn abgedreht wird, setzt Fairtrade viele Hebel in Bewegung, die messbare Wirkung zeigen.

Doch damit diese Wirkung auch flächendeckend und langfristig ausgebaut werden kann, sind wir alle gefragt. Also beim nächsten Kaffee-Kauf auf das Fairtrade-Siegel achten und – weitersagen!

**„Wir wollen unsere Arbeit noch nachhaltiger, professioneller und moderner gestalten – auch, um den Kaffeeanbau für die Jugend attraktiver zu machen. Fairtrade bietet uns die Möglichkeit dazu.“ (S.3)**

Jamir Gonzalez Mora, Kooperative Café Casa Verde, Kolumbien

# Kaffee aus Honduras Wo Fairtrade auf Bio trifft

In den Hochlandregionen von Honduras ist die Erde besonders fruchtbar und das Klima optimal für den Anbau von Bio-Kaffee.

Begleite uns auf eine Reise zu sechs Kaffee-Kooperativen, die zeigen, wie gut Fairtrade und Bio harmonieren.

## 1 COAGRISAL, La Entrada:

Die rund 1500 Mitglieder zählende Kooperative finanzierte mit der Fairtrade-Prämie unter anderem Trocknungsmaschinen, mit der sie ihren Kaffee selber weiterverarbeiten und so stärker am Wertschöpfungsprozess teilhaben können. Mit dem Anbau von Kakao und Pfeffer haben sich viele Landwirt\*innen zudem ein zweites finanzielles Standbein geschaffen.

## 2 COCAFELOL, La Labor:

Mitglieder, die auf ökologischen Anbau umstellen wollen, erhalten ein zehnmönatiges Trainingsprogramm und technische Unterstützung von der Kooperative. Außerdem bietet COCAFELOL Schulungen zu professionellen Kaffee-Verkostungen an, damit die Produzent\*innen ihre Bohnen besser charakterisieren und vermarkten können.

## 3 CAFICO, Corquín:

Im Ausbildungsprogramm „Aqui me quedo“ („Ich bleibe hier“) lernen die Jugendlichen der Kooperative das Kaffee-Handwerk von einer modernen Seite kennen, die neue Zukunftschancen aufzeigt. Gemeinsam mit der honduranischen Regierung plant CAFICO, ein Zentrum für Agrarwissenschaften zu gründen, in dem die jungen Erwachsenen zu qualifizierten Fachkräften ausgebildet werden.

## 4 COMSA, Marcala:

Klimaanpassungsmaßnahmen und Verbesserung der Bodenqualität stehen im Fokus von COMSA. In eigenen Labors und Versuchsanlagen entwickelt die Kooperative biologische Pflanzenschutzmittel mit wirksamen Mikroorganismen – und macht damit Schule: Studierende der Universität El Zamorano besuchen COMSA, um mehr über modernen Biolandbau zu lernen.

## 5 CABRIPEL, La Estanzuela:

1.600 Meter über dem Meeresspiegel bauen die Produzent\*innen Kaffee in Mischkulturen, ohne Einsatz von Pestiziden an. Durch die Fairtrade-Prämie wurde eine wasser- und energiesparende Kaffee-Aufbereitungsanlage sowie eine Brücke über den Fluß „La Estanzuela“ fi-

## 6 RAOS, Marcala:

1997 exportierte RAOS als erste honduranische Kleinbauern-Kooperative Bio-Kaffee ins Ausland und engagiert sich bis heute auf nationaler Ebene stark für nachhaltigen Anbau. Mit der Zucht von Beauveria – eines insektenfressenden Pilzes, der gemischt mit Bio-Dünger als natürlicher Pflanzenschutz dient – erwirtschaftet die Kooperative ein zusätzliches Einkommen zum Verkauf von Kaffee.

# Besser gewappnet gegen den Klimawandel



Der Klimawandel ist eine der größten Herausforderungen für Kaffeeproduzent\*innen weltweit, obwohl sie kaum etwas zu dessen Entstehung beigetragen haben. Laut einer aktuellen Studie drohen bis zu 50 Prozent der weltweiten Kaffeeanbaufläche in den nächsten Jahrzehnten nicht mehr bewirtschaftet werden zu können. Um

Jahren über 10.000 Kleinbäuerinnen und -bauern. Vier große Ziele stehen im Fokus des Projekts:

### 1. Bewusstsein schaffen:

Die Landwirt\*innen erhalten Schulungen zu den Ursachen, Folgen und konkreten Maßnahmen gegen den fortschreitenden Klimawandel.

### 2. Anbaumethoden optimieren:

Die Akademie unterstützt die Landwirt\*innen dabei, ihre derzeitigen landwirtschaftlichen Praktiken auf nachhaltigere Methoden umzustellen.

### 3. Diversifizierung fördern:

Jede Kooperative schafft sich weitere Einkommensquellen, etwa durch den Anbau verschiedener Obst- und Gemüsesorten.

### 4. Alternative Energiequellen nutzen:

Die Haushalte bekommen Zugang zu nachhaltigen, erneuerbaren Energien,

etwa mit energieeffizienten Kochherden oder Solarpanelen für den täglichen Strombedarf.

Allein in Machakos, Kenia, haben Kaffeeproduzent\*innen innerhalb von drei Jahren durch Einkommensdiversifizierung rund 160.000 Euro zusätzlich eingenommen, über 20 Prozent mehr Schattenbäume schützen die Kaffeepflanzen vor den steigenden Temperaturen und 1.300 Kleinbauernfamilien kochen ihre Mahlzeiten nun auf holz- und energiesparenden Öfen.

In einem Leitfaden hat Fairtrade gemeinsam mit Partnerorganisationen die Erkenntnisse aus Kenia zusammengestellt und in fünf Sprachen übersetzt, damit Kaffeeproduzent\*innen weltweit davon profitieren können.

Wissen schafft Bewusstsein: Die Climate Academy bietet Kleinbauernfamilien Informationen und konkrete Unterstützung für die Anpassung an den Klimawandel.

### Mehr dazu:

[fairtrade-deutschland.de](http://fairtrade-deutschland.de)



© Fairtrade Netherlands / Orientation Travel Productions

diese Entwicklung zu bremsen, führt Fairtrade vor Ort Klimaanpassungsprojekte mit Kleinbauernfamilien durch. Eines davon ist die Climate Academy.

2019 startete die Climate Academy als Pilotprojekt in zwei Kaffeeanbauregionen in Kenia und erreichte dort in drei

# Kaffee ist eine Lebenseinstellung

Jamir Gonzalez Mora und Yuri Zuleima Hernandez Fierro lieben und leben Kaffee. Als Mitglieder der Kaffee-Kooperative Café Casa Verde verkörpern sie das Fundament und die Zukunft des fairen Kaffeeanbaus in Kolumbien.



Jamir Gonzalez Mora ist Kaffeebauer aus Leidenschaft. © Fairtrade / Santiago Engelhardt

Der 55-jährige Jamir Gonzalez Mora ist einer der Mitbegründer der 2003 ins Leben gerufenen Kooperative Café Casa Verde im zentralkolumbianischen Tolima. Auch wenn Jamir die Liebe für Kaffee durch seinen Vater und seinen Großvater bereits in die Wiege gelegt wurde, kam er erst über Umwege zu seiner eigenen Finca: Als studierter Industrieingenieur arbeitete er zunächst

in der Hauptstadt Bogotá, bevor auch er ins Kaffee-Geschäft einstieg: „Mit 25 Jahren habe ich angefangen, mich für Kaffeeanbau zu interessieren. Seitdem ist Kaffee für mich immer mehr zu einer Leidenschaft, einer Lebenseinstellung geworden.“ Heute umfasst Jamirs Bio-zertifizierte Plantage 19 Hektar, die er gemeinsam mit seinen Brüdern hegt und pflegt.

Stark schwankende Weltmarktpreise für Kaffee haben seiner Kaffee-Leidenschaft mehrmals einen schweren Dämpfer versetzt. Denn auch wenn die Preise für Kaffee fallen, bleiben die Produktionskosten unverändert hoch oder steigen sogar. Dieses finanzielle Ungleichgewicht kann die Kooperative durch ihre Fairtrade-Zertifizierung und die festgelegten Mindestpreise besser abfedern. Die zusätzliche Fairtrade-Prämie wird für gemeinnützige Projekte verwendet, über die die Mitglieder in einem demokratischen Prozess abstimmen. Café Casa Verde setzt die Prämie unter anderem dafür ein, die maroden Straßen auszubessern, um den Kaffeetransport in die Stadt Ibagué zu sichern.

Für die Zukunft wünscht sich Jamir, dass die Jugend ihre Leidenschaft für

Kaffee entdeckt, auch wenn er den Wunsch nach einem Studium in der Stadt aus eigener Erfahrung gut nachvollziehen kann. „Studiert was ihr wollt“, lautet sein Appell an den Kooperations-Nachwuchs, „und stellt es dann in den Dienst des Kaffees.“

Yuri Zuleima Hernandez Fierro zählt mit ihren 29 Jahren zu den jüngeren Mitarbeiter\*innen von Café Casa Verde. Zuvor betrieb sie einen kleinen Kurierdienst im Landesinneren, entschied sich dann jedoch, ins Kaffee-Geschäft ihrer Heimatregion einzusteigen. Sie arbeitet heute in dem Büro der Kooperative, wo der Kaffee geprüft, gewogen und für den Export vorbereitet wird. „Ich mag meine Arbeit hier sehr“, erklärt Yuri. „Man ist hautnah dabei, wie der Kaffee unserer Mitglieder den Weg in die ganze Welt antritt – ein gutes Gefühl.“ Mit dem Eintritt der Kooperative ins Fairtrade-System und der Bio-Zertifizierung haben sich der Kaffeeverkauf und die finanzielle Lage, aber auch das Zusammengehörigkeitsgefühl der Kooperativen-Mitglieder sehr verbessert. Doch in diesem Jahr werden die Ernten der Kooperative voraussichtlich schlechter ausfallen: Der Kaffee braucht einen Monat „echten“ Sommer, damit er blüht. In diesem Jahr jedoch hat es zu viel geregnet. Ein zu langer Sommer dagegen lässt die Kaffeepflanzen vertrocknen. Für Landwirt\*innen wird der Kaffeeanbau immer mehr zur Lotterie, denn verlässliche Wettermuster, auf die sie in der Vergangenheit zählen konnten, gibt es nicht mehr. Trotz – oder gerade

wegen – der erschwerten Anbaubedingungen, treten seit etwa zwei Jahren immer mehr Kaffeebäuerinnen und -bauern mehr Kaffeebäuerinnen und -bauern bei. Denn die Fairtrade-Kooperative ist im Vergleich zu anderen Kleinbäuerinnen und -bauern in Krisenzeiten besser aufgestellt, profitiert von starken Organisationsstrukturen und effizienter Unterstützung durch das globale Fairtrade-System.

Yuri hofft, dass noch mehr Kaffee-Fans in Deutschland fair gehandelten Kaffee aus Kolumbien für sich entdecken, insbesondere natürlich den von Casa Verde: „Ein hervorragender Kaffee, der mit viel Mühe und Liebe angebaut wird – damit auch ihr außerhalb Kolumbiens wirklich guten Kaffee trinken könnt.“



Yuri Hernandez Fierro schätzt den Zusammenhalt bei Café Casa Verde. © Fairtrade / Santiago Engelhardt

# Fairer Kaffee in goldenen Tassen

Spezialitätenkaffees besonderer Güte werden nicht nur auf dem deutschen Kaffeemarkt immer wichtiger. Der Wettbewerb „Taza Dorada“ (Goldene Tasse) bringt Fairtrade-zertifizierte kleinbäuerliche Kooperativen mit internationalen Handelsunternehmen zusammen.

Ob als „Kombe la Dhahabu“ (Swahili) in Ostafrika oder „Taza Dorada“ (Spanisch) in Lateinamerika, weltweit bewerben sich Kooperativen mit ihren Kaffees um die „Goldene Tasse“. Das Ziel des Wettbewerbs ist es, Kleinbauern und -bäuerinnen zu motivieren, die Qualität ihres Produkts zu verbessern und internationale Käufer\*innen auf hochwertigen Fairtrade-Kaffee aufmerksam zu machen. Zudem vernetzt die „Taza Dorada“ Produzent\*innen untereinander, so dass sie Informationen austauschen und Best Practices teilen können.

Das Prinzip der goldenen Tasse ist schnell erklärt: Kleinbäuerliche Produzent\*innen senden ihre Kaffees an die Jury des Wettbewerbs, die sie anschließend bewertet und die Ergebnisse veröffentlicht. Neben einer Gesamtpunktzahl werden auch Geschmacksnoten und Aromen vermerkt, sodass interessierte Unternehmen sofort ihre Präferenzen wählen können. Die unterschiedlichen Kaffees sind anschließend 30 Tage lang als Proben bestellbar solange der Vorrat reicht.

Seit der ersten Austragung des Wettbewerbs 2015 in Honduras wurde der Wettbewerb auch in Äthiopien,

Costa Rica, Nicaragua, Guatemala, El Salvador, Mexiko, Kolumbien, Peru, Brasilien, Kenia, Tansania und Ruanda ausgetragen. Mit der „Taza Dorada“ als Plattform können eine Vielzahl lokaler Kaffeesorten sowohl national als auch international Bekanntheit erlangen und Kooperativen langfristig lukrative Handelsbeziehungen knüpfen. Das Interesse seitens Produzentenorganisationen und Kaffee-Unternehmen rund um die goldene Tasse wächst stetig und bietet neue Markteinstiegs-möglichkeiten für immer mehr Kleinbäuerinnen und Kleinbauern.



Qualität gewinnt: Beim „Taza Dorada“-Wettbewerb wird höchste Kaffeekunst ausgezeichnet. © Fairtrade / Gina Rosas Aparicio

# 5 Fragen an FairActivistin Darina



**Darina ist Teil des Programms „FairActivists“, in dem sich junge Menschen im Alter zwischen 18 und 27 aktiv für eine nachhaltige Zukunft und den fairen Handel einsetzen. Hier erfährst du, warum sie sich für Fairtrade stark macht.**



© Fairtrade / Katharina Kulakow

## Was bedeutet fairer Handel für dich persönlich?

Denjenigen den nötigen Respekt zu erweisen, die uns täglich mit Lebensmitteln versorgen. Aus meiner Sicht ist fairer Handel die einzig logische Variante, wie Handel zu betreiben ist.

## Was müsste sich deiner Meinung nach ändern, damit der faire Handel Standard wird?

Gesetzesänderungen, Subventionsumlenkungen und deutlich mehr politische Ambitionen. Es ist ziemlich eindeutig, dass der faire Handel die Lösung für eine sozial-ökologisch gerechtere Gesellschaft ist und gesetzliche Veränderungen würden diese notwendige Transformation nicht nur beschleunigen, sondern auch die Akzeptanz innerhalb der Gesellschaft vereinfachen.

## Wie motivierst du dein Umfeld, sich auch für mehr Fairness im Handel einzusetzen?

Meistens gehe ich den Weg über Schokolade und sage oder schreibe direkt dazu, dass ich diese im Supermarkt um die Ecke erworben habe. So merken alle, dass es eigentlich ganz einfach ist beim Einkauf auf das Fairtrade-Siegel zu achten.

## Was ist deine Zukunftsvision für den fairen Handel von morgen?

Dass jedes Produkt, auch wenn es noch so klein ist, aus einer fairen Produktion und einem fairen Handel kommt.

## Wenn du drei Fairtrade-Produkte auf eine einsame Insel mitnehmen könntest – welche wären das?

Schwierige Entscheidung, aber vermutlich würden Schokolade, Honig und Bananen das Rennen machen.



**Du willst mehr wissen zu den FairActivists?**

[fairtrade-deutschland.de/aktiv-werden/fairactivists](https://fairtrade-deutschland.de/aktiv-werden/fairactivists)



## Jede Tasse zählt! Jetzt wechseln zu Fairtrade -Kaffee

**M**it jeder Tasse Kaffee kannst du zeigen, welche Werte du vertrittst. Und je mehr Menschen du von Fairtrade-Kaffee überzeugst, desto größer die Wirkung für die Kaffee-Produzent\*innen im globalen Süden. So kannst du aktiv werden:

**1.** Fairtrade Deutschland organisiert jedes Jahr Mitmach-Aktionen und -Events, um noch mehr Menschen vom fairen Handel zu überzeugen. Sei dabei und informiere dein Umfeld bei einer Aktion zur Fairen Woche [► faire-woche.de](https://faire-woche.de) von der weltweiten Wirkung des fairen Handels, organisiere ein Faires Frühstück für deinen Freundeskreis oder teile deine Gedanken zum fairen Konsum auf Social Media. [► fairtrade-deutschland.de/aktiv-werden/aktuelle-aktionen](https://fairtrade-deutschland.de/aktiv-werden/aktuelle-aktionen)

**2.** Neben der wachsenden Zahl von Menschen, für die Fairtrade zum Kaffee-Genuss dazugehört, entscheiden sich auch immer mehr Städte und Kommunen sowie Schulen und Universitäten,

ihren Kaffee-Bedarf und andere Waren aus fairem Handel zu beschaffen. Wie das funktioniert, zeigen 800 Fairtrade-Towns, über 840 Fairtrade-Schools und rund 40 Fairtrade-Universities bundesweit. Auch deine Stadt, Schule oder Hochschule kann sich beteiligen. Viele hilfreiche Tipps zur Umstellung findest du auf unserer Kampagnen-Website [► fairtrade-kampagnen.de/startseite](https://fairtrade-kampagnen.de/startseite)

**3.** Dein Stammcafé, der Bäcker deines Vertrauens oder deine Kantine bietet noch keinen Fairtrade-Kaffee an? Nimm es in die Hand: Sprich die Gastronomiebetreiber direkt an und überzeuge sie vom fairen Handel. Gute Argumente, spannende Fakten und weitere Hilfestellungen dazu gibt es auf [► fairtrade-deutschland.de/fuer-unternehmen/unsere-service/ausser-haus-markt](https://fairtrade-deutschland.de/fuer-unternehmen/unsere-service/ausser-haus-markt)

Du siehst: Es gibt viele Wege, für mehr Fairness im Handel einzutreten. Werde jetzt aktiv und ein Teil der weltweiten Fairtrade-Bewegung!



Dieses Verwöhnpaket für Kaffee-Fans erwartet dich bei unserem Gewinnspiel. Mach mit! © Tchibo

## ✦ Gewinnspiel! ✦

**Gewinne einen Kaffee-Vollautomaten von Tchibo und 4 x 1kg Barista-Kaffee, ganze Bohne – natürlich Fairtrade-zertifiziert! Hier geht's zum Gewinnspiel** [→](#)



## Impressum

Herausgeber: Fairtrade Deutschland e.V., Maarweg 165, 50825 Köln, 0221 94 20 40-0, [info@fairtrade-deutschland.de](mailto:info@fairtrade-deutschland.de), [www.fairtrade-deutschland.de](http://www.fairtrade-deutschland.de), [facebook.com/fairtrade-deutschland](https://www.facebook.com/fairtrade-deutschland), [instagram.com/fairtradede](https://www.instagram.com/fairtradede), [@Fairtrade\\_DE](https://www.linkedin.com/company/fairtrade-de) | V.i.S.d.P.: Marcelo Crescenti | Redaktion: Melanie Leucht, Edith Gmeiner, Katharina Kulakow | Gestaltung & Satz: Ladiges Studio | Druck: Klimaneutral durch Thiekötter Druck