

Qualitätskontrolle ...

... beginnt mit der Ernte. Die Kaffeekirschen müssen innerhalb von 24 Stunden weiterverarbeitet werden. Dazu muss zunächst die Kaffeebohne vom Fruchtfleisch getrennt werden. Nach dem Trocknungs-, Reinigungs-, und Sortierverfahren wird der Rohkaffee nach Deutschland verschifft.

Von jedem verschifften Container Rohkaffee geht per Kurier ein sogenanntes Vorverschiffungsmuster nach Deutschland, so dass vorab die Qualität getestet und die Mischung abgestimmt werden kann.



Foto: © GEPA The Fair Trade Company/C. Nusch

Langzeitröstung ...

... ist ein schonendes Verfahren, bei dem die Kaffeebohne ihr volles Aroma entwickeln kann. Je länger ein Kaffee geröstet wird, desto mehr Bitterstoffe und Chlorogensäuren werden herausgeröstet, was den Kaffee bekömmlicher macht.

Lassen Sie sich einladen und probieren Sie den Café der EmK-Weltmission!

Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit auch im Internet:

www.emkweltmission.de/cafe



EmK-Weltmission
Holländische Heide 13
42113 Wuppertal

Tel.: 02 02 - 767 01 90
Fax: 02 02 - 767 01 93
E-Mail: weltmission@emk.de
Internet: www.emkweltmission.de

Gerechter
Genuss

der



Wissenswertes ...

... zum fair gehandelten Café der EmK-Weltmission



Warum braucht die EmK-Weltmission einen eigenen Café?

Im Missionsverständnis der EmK-Weltmission steht:

Mission ist Liebe in Aktion.

Die Kirche lebt die Liebe Gottes mit denen, die keine Hoffnung haben. Sie setzt alles daran, Lebensumstände von Menschen zu verbessern.

Genau hier können wir mit dem fairen Handel etwas beitragen, denn fairer Handel verbessert die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Handelspartnerinnen und -partner und ermöglicht ihnen ein menschenwürdiges Leben.

Damit wird auch ein anderer Grundsatz aus dem Missionsverständnis deutlich:

Mission ist praktisch!

Warum heißt unser Kaffee »Café«?

Die Fair-Handelsorganisation GEPA, bei der wir unseren Kaffee kaufen, verwendet für ihre Kaffeesorten die spanische Schreibweise »Café«, da der größte Teil des Kaffees aus Lateinamerika kommt. Dem haben wir uns angeschlossen.

Fairer Handel ...

... das heißt:

- Zahlung eines **Mindestpreises** (oder des Weltmarktpreises, falls dieser den Mindestpreis übersteigt), plus Aufschläge für Gemeinschafts- und Entwicklungsaufgaben. Gegebenenfalls werden außerdem Zuschläge für Kaffee aus anerkannt ökologischem Anbau und weitere Qualitätszuschläge gezahlt. So werden auf jeden Fall die Produktionskosten gedeckt.
- **Der direkte Kontakt** mit den Genossenschaften schließt Zwischenhandel aus, der vor allem die Preise drückt.
- **Langfristige und zuverlässige Handelsbeziehungen** bieten den Produzentinnen und Produzenten Planungssicherheit.
- In schwierigen Zeiten, wie vor der Ernte oder nach Naturkatastrophen, unterstützt die GEPA ihre Partner **mit günstigen** Krediten oder Vorfinanzierungen.

Die Kaffeepflanze ...

... benötigt intensive Zuwendung.

Anbau und Pflege der Pflanze bedeuten Arbeit für das ganze Jahr und sind in erster Linie Handarbeit. Das heißt aber eben auch, dass die Ernte eines Jahres den kompletten finanziellen Ertrag darstellt, von dem die Kaffee produzierende Familie leben muss.

Bis die Kaffeepflanze erstmals Früchte trägt, vergehen vier bis fünf Jahre.

Von der Pflege des Bodens und dem Anbau von Schattenpflanzen über den biologischen Pflanzenschutz bis zur Ernte, die sich über einen Zeitraum von vier bis sechs Monaten erstreckt, erfolgt alles in Handarbeit.



Foto: © GEPA The Fair Trade Company/C. Nusch