

natürlichFAIR



NEUES AUS DER WELT DES FAIREN HANDELS

NATÜRLICH FAIR





Impressum:

Herausgeber und Medieninhaber (Verleger): EZA Fairer Handel GmbH · Redaktion: Andrea Reitingner, Wenger Straße 5, 5203 Köstendorf, DVR Nr. 0419 605, Telefon: 06216 20200-0, Fax: 06216 20200-999, E-mail: office@eza.cc, www.eza.cc · Titelbild: Bilder aus der Welt des Kaffee Orgánico, EZA Fairer Handel/mawi, Fotalia. Bild Seite 2: Familie Nicolás und Juana Vázquez Arcos mit ihrer kleinen Tochter. Bild: EZA Fairer Handel/mawi · Gestaltung: gugler* brand & digital, 3100 St.Pölten, www.gugler-brand-digital.at · Druck: gugler* print, 3390 Melk, www.gugler.at/print · Auflage: 10.000 · Erscheinungsdatum: 21. September 2018.

Offenlegung gemäß Mediengesetz: Medieninhaber (Verleger) ist die EZA Fairer Handel GmbH · Redaktion: Andrea Reitingner, Wenger Straße 5, 5203 Köstendorf. Die Ziele der EZA sind ausschließlich auf gemeinnütziger Basis: 1. Die Förderung von HandwerkerInnen, Bäuerinnen- und Bauernorganisationen in Afrika, Asien und Lateinamerika durch den Import ihrer Produkte zu fairen Bedingungen und deren Vermarktung in Österreich. 2. Entwicklungspolitische Informations- und Bildungsarbeit mit dem Schwerpunkt Fairer Handel.

Klimaneutraler Druck ist gut, klimapositiver Druck ist besser. Gegen einen geringen Aufpreis kompensieren wir 10 % mehr Emissionen, als bei der Produktion entstehen. Die Erlöse kommen zu 100 % einem Aufforstungsprojekt der BOKU Wien in Äthiopien zugute.

greenprint*
klimapositiv gedruckt



30 Jahre Orgánico

Ein Kaffee macht Geschichte

Er war der erste biofaire Kaffee in Österreich. Das ist jetzt 30 Jahre her. 1988 lancierte die EZA Fairer Handel Kaffee Orgánico, Seite an Seite mit den Weltläden. Um ein Leben in Würde, einen achtsamen Umgang mit der Natur und eine hohe Qualität der Bohnen ging und geht es damals wie heute.

Kaffee Orgánico

von Kleinbäuerinnen und -bauern aus Mexiko. Die Verbindung von Fairem Handel und biologischem Anbau wurde beispielgebend.

„Um Epifanio auf seinem Hof auf 1600 Metern Seehöhe zu besuchen, mussten wir vom letzten Dorf an einer befestigten Straße auf Pickups umsteigen“, erzählt Sabine Wiesinger vom Weltladen Gneis. Sie hat an der diesjährigen EZA-Bildungsreise nach Chiapas, Mexiko, teilgenommen, die zum Ursprung des Kaffee Orgánico führte. „Dann ging es nochmal 45 Minuten auf Schotterstraßen den Berg hinauf, vorbei an Fußgängern, beladenen Pferden oder Bauern, die einen vollen Kaffeesack schleppten.“ Epifanio Catañon ist Mitglied der Kleinbauerngenossenschaft ISMAM, eine von 10 Kooperativen, deren Kaffee im Orgánico enthalten ist. „Wir hier in Österreich mit unserer guten Straßeninfrastruktur können uns gar nicht vorstellen, wie schwierig es ist, den geernteten Kaffee ins Tal zu bringen. Wenn man das gesehen hat, wird einem klar, wie wichtig der gemeinschaftliche Transport-LKW der

Kooperative ist, der die Kaffeebohnen von den Mitgliedern abholt“, berichtet die Weltladenmitarbeiterin.

Ernten ist Handarbeit

Doch davor muss erst geerntet werden. Dass auch das kein Spaziergang, sondern harte Arbeit ist, erfahren die BesucherInnen aus Österreich ebenfalls hautnah. Im Gänsemarsch geht es über steile Pfade den Hang hinauf zur Kaffeeparzelle. Mitten in üppiger Natur, unter Schattenbäumen, gedeihen die empfindlichen Arabica Hochland Sorten. Mit einer klassischen Plantage hat das nichts zu tun. Zwischen sattgrünen Blättern leuchten die feuerroten Kaffeekirschen an den Zweigen. Jetzt geht's ans Pflücken – für Andrea Redlich vom Weltladen Gänserndorf ein bleibender Eindruck: „Mich hat die aufwändige Ernte sehr beschäftigt. Jede Kirsche muss einzeln gepflückt werden. Man hat uns erklärt, dass der Kaffeegarten über mehrere Wochen immer wieder ‚abgegangen‘ werden muss, denn es dürfen ja nur die vollreifen

Bild: EZA Fairer Handel/Ulla Sladek



Kirschen in den Korb – das braucht enorm viel Zeit. Ich hätte nicht die Ausdauer, einen ganzen Tag mit Pflücken zu verbringen.“ Ihr Fazit: „Eigentlich müsste der Kaffee teurer sein, wenn man die gleichen Maßstäbe wie bei uns anlegen würde.“

Leben von der Landwirtschaft

Kaffee ist für die Kleinbauernfamilien meist die wichtigste Einkommensquelle. Doch ein Stück Land, um darauf Mais und Bohnen anzubauen, ein kleiner Garten beim Haus für ein wenig Gemüse, dazu Feld- und Zitrusfrüchte, die zwischen den Kaffeesträuchern wachsen, ein paar Hühner, ein, zwei Schweine ... all das ist eine ebenso wesentliche Grundlage, um die bescheidenen Bedürfnisse der Familien zu decken. Je vielfältiger sie ihre Landwirtschaft ausrichten, umso unabhängiger machen sich die Kleinbauernfamilien von Einkäufen auf dem Markt und den dort steigenden Prei-

sen. Doch die Abhängigkeit von der Landwirtschaft bleibt und damit auch die Abhängigkeit vom Wetter.

Epifanio und sein Sohn Edelfo erzählen den BesucherInnen, was diese auf ihrem Weg zu weiteren Kooperativen noch oft

„Das umfangreiche Wissen der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern über Boden, Pflanzen, Bäume, beeindruckte mich sehr. Sie passen ihre Lebensweise dem Klima an. Sie forschen und entwickeln, sie diskutieren, was ein fairer Preis ist. Sie sind aktiv für die Zukunft, indem sie die Jugend einbinden. Sie beeindruckten mich durch ihre Herzlichkeit, ihre Neugierde, ihre Gastfreundschaft. Und sie beeindrucken mich durch ihren hervorragenden Kaffee.“

ROSWITHA LOBE, WELTLADEN BRAUNAU



Bilder: EZA Fairer Handel/mawi



Bilder: EZA Fairer Handel/mawi

Kaffeebauer Javier Jiménez Hernández aus Cuautemoc, Chiapas, experimentiert mit seiner Frau Marta, welche Kaffeesorten auf seiner Parzelle am besten gedeihen.

(Bilder oben)

Eintauchen in die Welt des Kaffees – bei der EZA-Bildungsreise nach Chiapas lernten Weltladen- und Fairtrade-MitarbeiterInnen nicht nur die Erntearbeit kennen.

(Bilder links)

hören werden: Die Anbaubedingungen haben sich verändert. Das Klima spielt verrückt. Die Regenfälle werden unberechenbarer, mittlerweile ist es auch auf 1600 Metern deutlich heißer als früher, was die Kirschen früher reifen lässt. Auch die Roya, eine gefürchtete Pilzkrankheit, die die Kaffeesträucher befällt, wird durch den Klimawandel begünstigt. Sie hat den Kleinbauernfamilien in den vergangenen Jahren zugesetzt und die Ernteerträge teilweise dramatisch reduziert. Die Genossenschaften haben reagiert, haben ihre Mitglieder mit neuen Pflänzchen versorgt. Diese brauchen allerdings drei bis vier Jahre Pflege, bis sie zum ersten Mal gute Ernte bringen.

Für die Zukunft planen

Kaffee ist keine Kultur für kurzfristiges Denken und Handeln. Das wird den BesucherInnen in eindrucksvoller Weise klar,

als sie mit Javier Jiménez Hernández von der Kooperative Tiemelóná Nich K Lum unterwegs sind. Der 50-jährige Bauer führt die Gruppe zusammen mit seiner Frau Marta zu seinen neu ausgepflanzten Kaffeesträuchern und einer Versuchsparzelle, auf der 28 verschiedene Arabica-Sorten angebaut wurden: „Wir denken bei Tiemelóná mindestens 10 Jahre voraus. Wir experimentieren, welche dieser Pflanzen am besten zu den neuen Klimabedingungen passt, ob sie resistent gegen Krankheiten ist und ob sie gute Erträge bringt“, erklärt er. Dann könne man die Samen solcher Pflanzen an die Genossenschaftsmitglieder weitergeben. „Wir machen das auch für unsere Familien, für unsere Kinder“, ergänzt sein Bruder Alfredo. „Denn davon leben wir alle. Wenn ich mir heute etwas zu trinken kaufe oder ein Stück Brot, wenn ich Kleidung für mich oder die Kinder kaufe, dann kommt das Geld dafür aus dem

> weiter auf Seite 7



PEDRO GUZMÁN GÓMEZ

„Ich bin Mitglied der Genossenschaft geworden, damit ich meinen Kaffee gut verkaufen kann. Denn sonst bestimmen die Zwischenhändler den Preis. Du kannst nicht kontrollieren, ob sie dich betrügen. Du musst einfach akzeptieren, was sie sagen. Bei Tiemelonlá ist das nicht so. Hier werden wir unterstützt.“

Pedro Guzmán Gómez ist 67 Jahre alt. Er lebt in einem einfachen Haus aus Kautschukholz in Cuatemóc, einem Dorf mit gerade einmal 117 EinwohnerInnen im Hinterland von Chiapas. Seine Muttersprache ist Tzeltal. Mit seiner Frau Maria hat er 13 Kinder großgezogen. Er selbst ist nie zur Schule gegangen. Vor über einem Jahrzehnt hat er sich der Genossenschaft Tiemelonlá Nich K Lum angeschlossen. Kaffee, Orangen, Zitronen, Bananen, Ananas, Chaiote – eine Art Kürbisgemüse –, Macal – eine Knollenfrucht – und Mais, davon dreierlei Sorten ... all das gedeiht auf Pedros Parzelle.

„Der Kaffee braucht viel Pflege. Unsere Kooperative hat uns gezeigt, wie man die Krankheiten bekämpft, die die Kaffeepflanze befallen. So konnten wir weitermachen.“

MARTA GIRÓN MÉNDEZ



Auf Pedros Parzelle gedeiht die Vielfalt.

Bilder: EZA Fairer Handel

Kaffee. Wenn wir also Pflanzen ziehen, die gut zum Klima passen, dann wird das auch in Zukunft unseren Kindern nützen.“

Das Wissen weitergeben

Um die nächste Generation geht es auch bei der Kooperative Yaxcoffee. Für Pascual López Gutiérrez, Gründungsmitglied und leitender Koordinator der Genossenschaft, ist es wichtig, dass die jungen Menschen in den Dörfern ein Verständnis dafür entwickeln, was es bedeutet, sich zu organisieren: „Der Vorteil einer Kooperative ist nicht nur, dass sich bestimmte Kosten für den Einzelnen reduzieren. Das Wichtigste an der Organi-

sation ist die Weiterbildung. Auch ich habe stark davon profitiert. Durch den Erfahrungsaustausch zwischen den Bauern und Bäuerinnen, mit Kooperativen aus anderen Regionen, lernt man sehr viel. Deshalb sage ich das auch unseren Mitgliedern: Ihr müsst dafür sorgen, dass eure Kinder diese Bewusstseinsbildung mitmachen. Denn sonst ist es schwierig als Kleinbauer.“

Sich zusammentun

Rückhalt in einer Organisation zu haben, nicht allein auf sich gestellt zu sein, biologische Landbaumethoden zu lernen und zu praktizieren, nicht schon bei der Ablieferung der Ernte von Zwischen-

händlern betrogen zu werden, die mit manipulierten Waagen hantieren, einen besseren Preis zu erzielen, ... all das war für Kaffeebäuerin Marta Girón Méndez ausschlaggebend, dass sie und ihr Mann der Genossenschaft beigetreten sind. Dass nun Gäste aus dem fernen Österreich mitten auf ihrer Parzelle stehen und ausgerüstet mit Stift und Notizheft interessiert ihren Erklärungen zuhören, ist schon etwas sehr Besonderes: „Euer Besuch motiviert uns! Ich mag die Arbeit im Kaffee. Aber es gibt viel zu tun. Wir pflanzen ihn, pflegen die Sträucher, ernten und schälen ihn, waschen und trocknen die Bohnen. Es freut mich, für etwas zu arbeiten, das auch international konsumiert und anerkannt wird!“

DIE JUNGEN RÜCKEN NACH

EZA-Geschäftsführerin Andrea Schlehuber, leitete die EZA-Bildungsreise nach Chiapas, Mexiko, zu den Kaffeegenossenschaften.

„In den letzten 20 Jahren war ich immer wieder bei Kaffeekooperativen in Mexiko zu Besuch. Bei meiner letzten Reise im Jänner 2018 hat mich der sichtbare Übergang zur nächsten Generation, der aktuell in manchen Kooperativen stattfindet, beeindruckt. Dass Kinder von Kaffeebauernfamilien eine gute Ausbildung bekommen haben, ist auch durch den Fairen Handel möglich geworden. Dass manche von ihnen zurück in die Kooperativen kommen, um dort mitzuarbeiten, bedeutet, dass sie darin eine Zukunft sehen.“

Darunter sind ausgebildete Agrarökonominnen mit einem hohen Qualitätsbewusstsein. Denn sie wissen, dass durch eine hohe Bohnenqualität noch bessere Preise erzielt werden können. Und daran arbeiten sie in ihrer Genossenschaft. Den Folgen des Klimawandels begegnen sie, indem sie sich mit der richtigen Sortenauswahl für die Kaffeegärten auseinandersetzen. Für diejenigen, die in die Verwaltung und Vermarktung einsteigen, geht es oft darum, die Kommunikation mit den Kunden in Übersee zu verbessern und so ihre Chancen auf dem Markt zu verbessern.

Sie arbeiten vernetzt mit NGOs und Universitäten, lassen sich beraten und tauschen sich aus. Sie sind zurück aufs Land gekommen, weil das Landleben für sie vielleicht auch mehr Lebensqualität bietet als die überfüllten Städte. Und natürlich – sie wollen von ihrer Arbeit hier leben können – gut leben können. Dazu haben sie das Rüstzeug und den Spirit! Und daran können wir aktiv mitwirken – als verlässliche Handelspartnerin und als KaffeegenießerInnen.“



„Bevor wir uns organisiert haben, haben die Bauern einfach ihren Kaffee produziert, jeder für sich, und haben ihn an die Zwischenhändler verkauft. Sie hatten keine Möglichkeit, einen fairen Preis zu bekommen, wussten nichts von einer Sozialprämie. Heute liegen Verarbeitung und Vermarktung vom Feld bis zum Export in unseren Händen.“

JAIME PÉREZ PÉREZ, PRÄSIDENT DER GENOSSENSCHAFT ISMAM

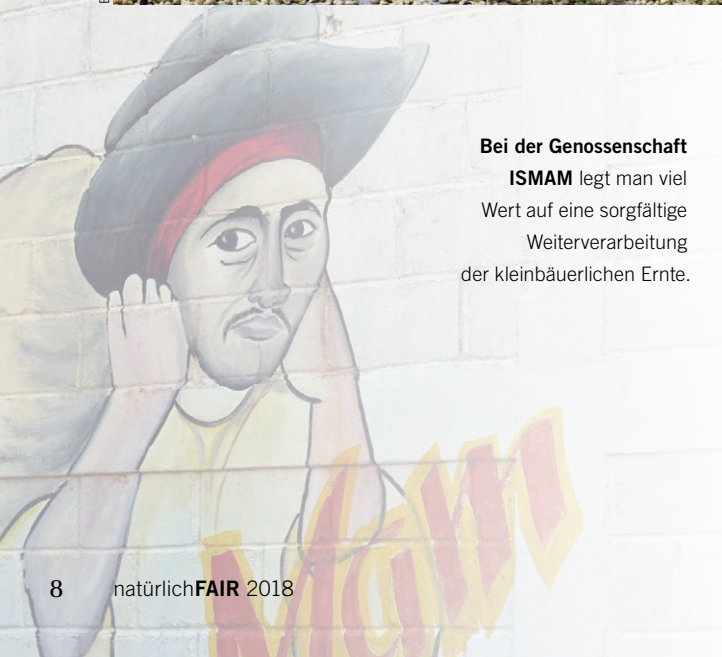


EZA-PARTNERORGANISATION ISMAM

Die EZA Fairer Handel bezieht den Rohkaffee für Kaffee Orgánico von insgesamt 10 Genossenschaften in Oaxaca und Chiapas. Darunter auch die langjährige EZA-Partnerorganisation ISMAM.

Die Kooperative wurde 1986 mit 250 Mitgliedern gegründet und war in Chiapas die erste, die sich auch für biologischen Anbau entschied. Heute bewirtschaften insgesamt 627 Kleinbauernfamilien rund 2.730 Hektar Land. Ein Teil davon ist mit Kaffee in Mischkultur – Zitrusbäume, Bananenstauden und andere Schattenbäume – bepflanzt, ein Teil dient dem Anbau von Grundnahrungsmitteln wie Mais und Bohnen. Die Kleinbauernfamilien zählen zu den indigenen Volksgruppen der Mam, Tzoltzil, Tzeltal, Mocho, Tojalabal und leben verstreut auf 20 Gemeinden. Sie bauen den Kaffee an, ernten ihn händisch, waschen und trocknen ihn auf ihren Höfen. Danach holen genossenschaftseigene LKWs den Kaffee von den Mitgliedern ab und bringen ihn ins ISMAM Lager nach Huixtla. Dort wird er in der eigenen Anlage weiterverarbeitet. Maschinell werden Pergament- und Silberhäutchen von den Bohnen geschliffen, die Bohnen nach Größe und Qualität sortiert und in Säcke abgefüllt. Damit ist der Kaffee exportfertig. Nur die beste Qualität geht in den Export. Ein kleiner Teil der Ernte wird von der Genossenschaft zu Röstkaffee weiterverarbeitet und unter der Marke „Café Mam“ am nationalen Markt verkauft.

Bei der Genossenschaft ISMAM legt man viel Wert auf eine sorgfältige Weiterverarbeitung der kleinbäuerlichen Ernte.



EZA-Hochlandkaffees wachsen nicht auf Plantagen

Kleinflächige Parzellen mit vielfältigem Bewuchs, oftmals in steilem Gelände – das ist das Umfeld, in dem die Arabica-Kaffees gedeihen, die die EZA bezieht.

Schattenbäume, die zwischen den Kaffeesträuchern wachsen, schützen die empfindlichen Arabica-Hochlandsorten vor zu intensiver Sonneneinstrahlung und den Boden vor Erosion. Das Laub, das sie abgeben, zersetzt sich und bildet einen guten Boden für wichtige Mikroorganismen. Durch die Mulchschicht kommt es zur Anreicherung von organischer Substanz. Dadurch baut sich Humus auf und die Bodenfruchtbarkeit verbessert sich.

Ein humusreicher Boden ist in der Lage, größere Mengen des Treibhausgases CO₂ zu binden, kann Wasser besser aufnehmen, länger speichern und dient damit als wichtiger Puffer bei Wetterextremen.

Neben der angepassten Schattenbewirtschaftung tragen noch weitere Faktoren zu einer ökologisch sinnvollen Nutzung des Bodens bei. So wird der Erosionsschutz auch durch die Anlage von terrassierten, der Hanglage angepassten Parzellen verstärkt, Schädlinge werden auf natürliche Weise bekämpft, Bodendecker gesetzt, Bio-Kompost aufgebracht. Bei der Kompostherstellung kommt unter anderem das Fruchtfleisch der Kaffeekirschen zum Einsatz.

So sind die ökologisch bewirtschafteten Kaffeeparzellen nicht nur eine wichtige Einkommensgrundlage der Kleinbauernfamilien, sondern auch ein Beitrag zum Erhalt des biologischen Artenreichtums.



„Der Vorteil ist, dass wir gesund sind. Das, was wir essen, ist gesund. Und ich verkaufe ein sauberes Produkt. Das ist auch, was ihr wollt: Sauberen Kaffee. Ihr wollt doch auch keinen Kaffee mit Chemie drin.“

JUAN VÁSQUEZ LÓPEZ, YAXCOFFEE

„Die Mutter Erde braucht Erholung. Der Klimawandel ist da. Als Organisation kämpfen wir dagegen an. Die Produzenten in den Gemeinden wissen, was Bio-Anbau bedeutet und dass sie auf diese Qualität achten müssen.“

PASCUAL LÓPEZ GUTIÉRREZ,
YAXCOFFEE



Bilder: EZA Fairer Handel/mawi



Die regelmäßige Erneuerung alter Kaffeesträucher durch frische Setzlinge ist eine wichtige Maßnahme, um die Erträge auf den kleinen Parzellen zu sichern.

Direkter Austausch

Franz Denk arbeitet seit 1987 als Kaffeeinkäufer für die EZA Fairer Handel. Einmal pro Jahr ist er vor Ort bei den Genossenschaften.

„Von San Cristóbal ging es fünf Stunden bei heftigem Regen auf einer abenteuerlichen Schotterstraße ins mexikanische Hinterland. Um Mitternacht kamen wir an“, erinnert sich Denk. „Man legte mir eine Strohmatten zum Schlafen auf den betonierten Boden. Nach halbwegs durchfrorener Nacht stand ich vor 40 Leuten, die meisten in ihrer traditionellen Tracht, alles Angehörige der Tzeltales und Tzotziles, zweier Ethnien mit ihrer eigenen Kultur und Sprache, in der sie auch während der Versammlung kommunizierten. Dieser Eindruck auf meiner ersten Reise bleibt mir unvergesslich.“

Das ist jetzt 30 Jahre her. Seither ist Denk regelmäßig vor Ort. Eine Reise pro Jahr steht fix auf seinem Programm. Besuche

„Guter Kaffee fällt nicht vom Himmel. Der muss erarbeitet werden und die Arbeit muss entsprechend entlohnt werden. Eigentlich logisch, oder?“

FRANZ DENK, EZA FAIRER HANDEL

bei den Genossenschaften in Mexiko und Guatemala sind Standard. Doch auch Kaffeeärten in Peru, Uganda, Sumatra und Indien hat er kennengelernt. „Das Erlebte ist mir nicht gänzlich fremd. Ich bin selbst auf einem Bauernhof aufgewachsen und weiß, wieviel manuelle Arbeit und wieviel Hirn man in so eine Landwirtschaft stecken muss, damit sie auch wirklich etwas abwirft.“

Dasselbe gilt für die Kleinbauernfamilien, die ihren Kaffee an die Partnerkooperativen der EZA liefern.

Der Faire Handel hat Spuren hinterlassen. „Mit Reichtum oder Wohlstand wie wir ihn kennen, hat das nichts zu tun“, betont Denk, um keine falschen Erwartungshaltungen aufkommen zu lassen. „Aber wenn ich die letzten Jahrzehnte Revue passieren lasse, die wir nun Kaffee aus Fairem Handel anbieten, hat sich für die Menschen, die ihn kultivieren, doch einiges zum Positiven verändert.“ Manches sei auf den ersten Blick sichtbar, wie eine gute Infrastruktur zur Lagerung und Verarbeitung des Kaffees, manches erschließe sich erst auf den zweiten Blick. „Da siehst du über die Jahre, wie aus den Kindern der Genossenschaftsmitglieder etwas geworden ist, erkennst, wieviel Kompetenz die Leute aufgebaut haben. Sie wissen, was es braucht, um erstklassige Qualität zu produzieren, haben sukzessive auf biologischen Anbau umgestellt, sind zu starken Organisationen herangewachsen, die sich nicht mehr so leicht über den Tisch ziehen lassen. Die besten Momente bei den Kooperativen sind für mich immer die, wo die Bauern und Bäuerinnen anfangen, mir Fragen zu stellen und selbstbewusst mit mir diskutieren.“



Ein Team der Genossenschaft CIRSA in Chiapas, Mexiko, begleitet Franz Denk in die Kaffeeärten.

Bild: EZA Fairer Handel

Kaffee ist zu billig!

Die aktuellen Weltmarktpreise für Kaffee sind skandalös niedrig. Davon kann weder kostendeckend produziert noch ein Leben in Würde gelebt werden.

Auf Spanisch nennt man den Exportkaffee café oro. Oro bedeutet Gold. Das sagt schon einiges über die Bedeutung dieses Rohstoffs. Den Profit damit machen in der Regel aber vor allem große Händler und Konzerne. Auch für Spekulanten außerhalb des Kaffeegeschäfts ist der börsennotierte Rohstoff eine lukrative Option.

Derzeit sind die Weltmarktpreise für konventionelle Rohkaffees vor allem aufgrund prognostizierter Rekordernnten in Brasilien und Vietnam im Keller. Arabica Hochlandkaffees notieren bei rund 120 US Dollar pro 45,4 kg Rohkaffee, auf dem Terminmarkt der New Yorker Börse liegen die Dezemberwerte

bei knapp 100 US Dollar. Unorganisierte Kaffeebäuerinnen und -bauern erhalten davon einen Bruchteil. So kann weder kostendeckend noch nachhaltig produziert werden. Ein angemessener Preis ist die Grundlage für eine gute und hochwertige Qualität der Bohnen. Bekommen die Kleinbauernfamilien nur Spottpreise, vernachlässigen sie die Pflege ihrer Sträucher. Sie können sich auf keine staatlichen Unterstützungssysteme verlassen, Verarmung und Landflucht sind die Folgen.

Die EZA Fairer Handel bezieht die Rohkaffees für ihre verschiedenen Sorten direkt von den Kleinbauerngenossenschaften und bezahlt neben den im Fairtrade-System festgelegten Mindestpreisen (140 US Dollar pro 45,4 kg) sowie Sozial- und Bio-Prämien (20 US Dollar und 30 US Dollar pro 45,4 kg) zusätzliche Qualitätsaufschläge für die besonderen Hochlandqualitäten aus den verschiedenen Ursprungsländern. Damit liegen die EZA-Einkaufspreise derzeit beim Doppelten bis mehr als Zweieinhalbfachen des Weltmarktpreises.



Bild: Fotalia

MEILENSTEINE DER EZA-KAFFEEGESCHICHTE

- 1976** Der erste fair gehandelte Kaffee von guatemaltekischen Kleinbauernorganisationen kommt auf den österreichischen Markt
- 1988** Kaffee **Orgánico** ist Österreichs erster Kaffee aus Fairem Handel UND biologischem Anbau.
- 1993** Als erstes österreichisches Unternehmen lässt die EZA ihre Kaffees **Fairtrade besiegeln** (damals noch TransFair).
- 2015** Kaffee Adelante – **der erste Kaffee aus Frauenhand** – wird lanciert. Kleinbäuerinnen, die sich für Selbstbestimmung und Gleichberechtigung einsetzen, werden dadurch gestärkt.



Bild: EZA Fairer Handel/Ulla Staeck

WERTVOLLE VIELFALT

„Wir haben kein Recht, die Natur zu verschmutzen, weil auch unsere Kinder einmal davon leben wollen“, so das Credo der Kooperative UCIRI aus Oaxaca – die erste Kleinbauerngenossenschaft in Mexiko, die sich konsequent am biologischen Landbau orientierte.

Heute bietet die EZA Bohnenprovenienzen aus Mexiko, Guatemala, Nicaragua, Honduras, Peru, Uganda und Äthiopien – sortenreine Arabicas und abgestimmte Arabica Mischungen – von mild bis kräftig, von entkoffeiniert bis Espresso, ganze Bohne oder gemahlen, mit Sorgfalt geröstet, fair gehandelt UND bio-zertifiziert.

Verschiedene Sorten sind im Lebensmitteleinzelhandel und im Naturkostfachhandel erhältlich. Die ganze Vielfalt gibt's in Weltläden und im EZA-Onlineshop. shop.eza.cc



GUTE GRÜNDE FÜR EZA-KAFFEES

- hohe Arabica Bohnenqualität
- von demokratisch organisierten Kleinbäuerinnen und -bauern kultiviert
- biologisch angebaut
- direkt von den Genossenschaften importiert
- fair gehandelt
- unabhängig kontrolliert (Fairtrade- und bio-zertifiziert)
- sorgfältig weiterverarbeitet
- transparent in der gesamten Herstellungskette
- nachvollziehbar bis zu den Ursprungskooperativen
- vom Pionierunternehmen des Fairen Handels in Österreich
- Informationen über die Kleinbauern-genossenschaften, deren Rohkaffee verarbeitet wird:
www.eza.cc/kaffeepartnerInnen

www.eza.cc