



## Geschätzte Kaffeeliebhaberinnen und Kaffeeliebhaber

Als ich damals 2008 in der Region Marcala, Honduras Kaffeebauern interviewte, erkannte ich schnell, dass Kleinproduzenten, also die Mehrheit der honduranischen Kaffeebauern, nicht mit den von den internationalen Börsen vorgegebenen Preisen bestehen können. So entstand zum einen die Idee von yocafe.ch und dem Direktimport zu gerechten Preisen. Zum anderen erkannte ich aber auch, dass es für Kaffeebauern wichtig ist, sich zu organisieren, sich in der ein oder anderen Weise zu diversifizieren und nach Möglichkeit in sogenannten "alternativen Märkten" Fuss zu fassen.

Diese Erkenntnisse spornten mich an, mit dem direkten Handel mit Kaffee aus Honduras zu beginnen. Seither konnten wir, wenn auch im Kleinen, einiges bewegen. Viele von Ihnen begleiten uns schon seit mehreren Jahren. Deshalb möchte ich mich hiermit ganz herzlich bei Ihnen bedanken, dass sie diese Idee mittragen.

Der Anbau von Biokaffee und/oder Fairtrade Markt ist eine Möglichkeit, den Börsen zumindest teilweise den Rücken zu kehren. Hierbei wird ein Mindestpreis garantiert und es wird zusätzlich zum Börsenpreis ein Bonus ausbezahlt, mit welchem die Bemühungen der Bauern für mehr Nachhaltigkeit und Fairness belohnt werden. Diese Prämien dienen meist (teilweise) der Werkstellung und Finanzierung von gemeinschaftlichen Projekten.

Für Kleinbauern in Honduras und anderen Anbauländern gibt es jedoch mehrere, kombinierbare Möglichkeiten sich vom konventionellen Kaffeemarkt zu lösen. Dies unterstützen wir aktiv mit yocafe.ch.

Die unterschiedlichen Diversifikationsstrategien der Kaffeebauern dienen jedoch nicht nur den Produzenten selbst, sondern sind auch für yocafe.ch wiederum interessant, denn sie beeinflussen auch unsere Tätigkeiten, wie wir anhand der Beispiele von drei Produzenten(organisationen) aufzeigen möchten:

## Partnerkooperative CABRIPEL



Bei unserer Partnerkooperative CABRIPEL wurde mit Fairtrade-Prämien beispielsweise der Gemüseanbau gefördert. Die Produzenten von Cabripel haben durch Fairtrade erreicht, mehr Land zu kultivieren und ein Bewässerungssystem zu bauen. Ihr Gemüse, wie beispielsweise ihre frischen Radieschen und Salate, gibt es bereits in einer Supermarktkette in der Hauptstadt Tegucigalpa zu kaufen. Ihre Tomaten werden in der näheren Region Marcala verkauft.

Selbstverständlich dient Fairtrade auch yocafe.ch zur Orientierung. Doch nebst der Tatsache, dass yocafe.ch in den letzten Jahren den Produzenten einen Preis deutlich über Fairtrade-Niveau zahlte, steht bei uns der persönliche Kontakt zu den Produzenten im Zentrum. Es erlaubt uns, die Geschichte und die Bemühungen, welche hinter einem Kaffee stecken an unsere Kunden weiter zu tragen und gleichzeitig für eine gute Qualität zu garantieren.

Der Austausch mit Produzenten erlaubt es aber auch, die Thematik der für Kleinbauern äusserst wichtigen Diversifikation viel umfassender anzugehen und ständig Ideen auszutauschen.

Wir unterstützen Cabripel aktiv in ihren Bestrebungen, wie beim Beispiel Verkauf von Röstkaffee auf dem honduranischen Lokalmarkt.

## Montgomery Melghem – Finca San Pablo



Von Montgomery und seiner Familie habe ich bereits einige Male etwas erzählt. Einerseits bewerkstelligen wir zusammen mit ihm das jährliche Schulmaterialprojekt für den Verein «cinco estrellas» und andererseits kauft yocafe.ch von ihm bereits im zweiten Jahr einen sog. «café natural» für unseren dritten Kaffee, den «El Alcalde».

Montgomery verarbeitet anders als die meisten Kaffeebauern in Honduras seinen Kaffee nicht nur als sog. «washed coffee» sondern eben auch als sog. «café natural» und «honey» (Trocknung des Kerns mit einer Schicht Fruchtfleisch).

Inzwischen ist Montgomery noch einen Schritt weiter gegangen. Er bietet nun seinen Kaffee sortenrein an. Das heisst die verschiedenen Arabica-Varietäten seiner Finca werden separat geerntet und weiterverarbeitet. Diese Initiative ergriff Montgomery nicht zuletzt auch aufgrund des Austauschs mit der Berner Cafethek, yocafe.ch und anderen Käufern. Aus dieser Idee resultieren sehr exklusive Kaffees.

Wir haben daher beschlossen, Montgomery's Initiative zu unterstützen und importieren seinen sortenreinen Kaffee ab diesem Jahr auch für andere Kleinröster, welche seine Kaffees zu schätzen wissen.

Wie ich Montgomery kenne wird er die Mehreinkünfte nutzen, um den Ausbau seiner Finca für die touristische Nutzung voran zu treiben. Das freut uns, denn seine Finca San Pablo, welche sein Grossvater gebaut hat, ist ein toller Ort für Begegnungen in mitten einer intakten Natur und einer Vielzahl an Vogelarten.

**Iván Vasquez und Yolibet Pineda – Finca Los Cátadores  
und ihr Kaffeekirschen-Tee - schon bald bei yocafe.ch erhältlich**



Iván Vasquez und seine Frau Yolibet Pineda stammen ebenfalls aus Marcala, Honduras. Kaffee ist ihr Leben. Auch sie haben es verstanden sich zu diversifizieren.

Mit Yolibet und Iván verbindet uns eine langjährige Freundschaft. Es freut uns daher umso mehr, dass schon bald die erste Sendung ihres Kaffeekirschen-Tees bei uns ankommt (mehr dazu nachfolgend).

Ihre Finca «Los Cátadores» liegt ca. 20 km ausserhalb der Kaffeehauptstadt Marcala in San Miguelito, Santa Ana, nahe der Grenze zu El Salvador auf 1'675 M.ü.M. Auf 7 manzanas (=5.25 Hektar) wachsen Varietäten wie Catuai, Bourbon und sogar Geisha. Ihr Rohkaffee ist wahrhaft alles andere als ein Massenprodukt. Auf der Finca Los Cátadores wird der Kaffee sowohl als "café natural" als auch "honey" weiterverarbeitet.

Die restlichen 2.25 Hektar der Finca Los Cátadores sind mit üppigem Wald bedeckt. So wird die natürliche Wasserquelle erhalten. Auch findet man auf ihrer Finca den sog. "palo brujo" (Hexenbaum), welchem in der Lenca-Kultur eine besondere mystische Bedeutung zukommt.

Auf der Finca vereinen sich Lenca-Mythologie mit naturnaher Landwirtschaft und der Produktion von Spitzenkaffee. Die Finca wird von ca. 150 Touristen jährlich besucht und eine kleine «Cabaña» bietet bis zu 5 Besuchern Platz zum Übernachten.

Iván war lange Cátador (Qualitätsprüfer) bei der Kooperative RAOS in Marcala. Seine Fachkenntnisse als Cátador sind international anerkannt. Nebst der Finca „Los

Cátadores“, welche auch Touristen zugänglich ist, führen Iván und seine Frau Yolibet einen kleinen Supermarkt "Mercadito Heidy" in Marcala. Vor ihrem kleinen Supermarkt kann man diverse Kaffeespezialitäten nach bester Barista-Art geniessen oder sich an der Handwerkskunst lokaler Künstler erfreuen. Ihr eigener Röstkaffee wurde 2018 zum zweitbesten in ganz Honduras prämiert.

Nebst dem Kaffee produzieren Iván und Yolibet auch Varietäten-reinen Kaffeekirschen-Tee («Cáscara») sowie Kaffeeblatt-Tee, ja sogar Kaffee- und Fruchtwein. Schon bald werden wir Ihnen ihren «Cáscara» auf yocafe.ch anbieten können.

«Cáscara» wird dadurch gewonnen, dass die Kaffeekirschen als Ganzes getrocknet werden und danach der Kern für den Kaffee und die getrocknete Frucht für den Tee verwendet werden.



Ein solch tolles Produkt möchten wir Ihnen natürlich auf keinen Fall vorenthalten. Wir haben daher bei Iván eine erste Charge seines Kaffeekirschen-Tees der Varietät "**Geisha**" geordert. Dieser Tee kann kalt oder warm aufgegossen werden und schmeckt süsslich herb, hat eine Fruchtnote, welche an Waldfrucht erinnert.

Während dem der Kaffeekirschen-Tee Mitte Juli Honduras verlässt. Bereiten wir hier schon mal alles vor damit Sie voraussichtlich ab September 2018 erhalten können.

Die Zeichnung links von der jungen Frau, welche die reichen Kaffeekirschen erntet, stammt übrigens von Iván Villanueva, einem honduranischen Künstler, welchen wir mit der

Idee des direkten Kaffeehandels inspirierten. Das Bild werden wir in die Etikette des Kaffeekirschen-Tees integrieren.

Sobald es soweit ist, werden wir Sie selbstverständlich informieren!

Philippe Dentan

yocafe.ch GmbH

<http://www.yocafe.ch/kaffee-bestellen/>

[info@yocafe.ch](mailto:info@yocafe.ch)

076 380 60 46

