



EZA FAIRER HANDEL GMBH

Wenger Straße 5
5203 Köstendorf
office@eza.at
www.eza.at

Fotocredits

Bilder 1, 4 und 5: Esther Ruth Mbabazi/EZA Fairer Handel/fairpicture
Bilder 2 – 3: EZA/Kristin Heiml
Bild 6: SAS Koffie
Bild 7: EZA/ Karin Hackl
Bild 8: EZA Fairer Handel



WIE COFFEE FOR FUTURE VOM STRAUCH IN DEINE TASSE KOMMT Stationen der EZA-Lieferkette

Von Belgien kommt der fertige Kaffee zur EZA Fairer Handel nach Köstendorf. Dort werden nochmals Qualitätskontrollen durchgeführt und der Kaffee gelagert bis er zu den Kund:innen versendet wird.

EZA-Kaffees gibt es in vielen Sorten und an vielen Orten: Im EZA-Onlineshop, im Bio-Fachhandel, im Lebensmittel-einzelhandel und in den österreichischen Weltläden.

Dort findest du auch den COFFEE FOR FUTURE. Er stärkt Kleinbäuerinnen und -bauern und ihre Kooperativen und verspricht dir eine genussvolle Kaffeepause.



1 Kaffee mit Zukunft

Agnes Nyamarwa lebt in Kamwobe, einem kleinen Dorf am Fuß des Rwenzori Gebirges in Uganda. Agnes Familie lebt von der Landwirtschaft. Auf ihrer Parzelle gedeiht neben Vanille, Cassava, Bananen, Avocados und Bohnen auch hochwertiger Arabica Kaffee. Sie hat sich der Kaffeegegensenschaft BOCU Bukonzo Organic Cooperative Union angeschlossen. Wie viele der 3000 Mitglieder schätzt sie vor allem die Schulungen der Kooperative: „Schnell war mir klar: Hier bin ich richtig.“ Agnes Nyamarwa kocht seit kurzem auf einem Holzspaten, finanziert über die Klimaschutzprämie des COFFEE FOR FUTURE der EZA Fairer Handel. „Ich brauche weniger Holz. Das spart Geld und das Kochen geht auch schneller als auf meinen früheren Feuerstellen. Die Küche ist nicht mehr verräucht. Es ist einfacher, die Asche zu sammeln, die ich als Dünger auf meiner Parzelle verwende.“



Von Kasese werden die Kaffeesäcke per LKW zum Verschiffungshafen Mombasa in Kenia gebracht. Mit dem Containerschiff geht es weiter nach Europa. In Antwerpen in Belgien wird die Fracht entladen und zwischengelagert.

6 Röstung

Auf Bestellung der EZA werden die benötigten Mengen nach und nach vom Kaffeezwischenlager in die Rösterei gebracht. Für COFFEE FOR FUTURE übernimmt die belgische Rösterei SAS Koffie den letzten Schritt der Veredelung. Im Familienbetrieb in Beerse werden die hochwertigen Arabica Bohnen sorgfältig geröstet. Gemahlen oder in ganzer Bohne wird der Röstkaffee verpackt und für den Transport nach Österreich vorbereitet.

2 Anbau, Pflege und Ernte

Agnes bewirtschaftet ihre Parzelle biologisch. „Ich will die Natur bewahren und bekomme für meinen Bio-Kaffee eine Prämie,“ erklärt die Kleinbäuerin. „Außerdem wächst hier auch unser Essen. Würde ich Chemie im Kaffeeanbau verwenden, würde ich meine eigenen Produkte zerstören, womöglich meine Hühner töten. Chemische Düngemittel sind auch nicht so einfach zu lagern. Das könnte meine Kinder in Gefahr bringen, sie könnten sich vergiften.“

Die vollreifen Kaffeekirschen erntet sie von Hand und bringt sie noch am selben Tag zur nahegelegenen Micro Washing Station der Kooperative.



In Kasese, dem Sitz der Kooperative, werden die getrockneten Kaffeebohnen angeliefert und ihre Qualität kontrolliert. Danach wird der Kaffee gewogen, maschinell geschält, sortiert und nochmals handverlesen. Nun ist er fertig für den Export und wird in 60 Kilo Säcke abgepackt.

Bei BOCU gibt es auch ein Kaffeelabor. Im Rahmen eines sogenannten Cuppings wird der Kaffee auf Geschmack, Aroma, Körper und Säure verkostet und die Qualität bewertet. Bevor die Bohnen ihren Weg nach Österreich antreten, wird ein Vorverschiffungsmuster an ein von der EZA beauftragtes Labor gesendet und geprüft. Erst wenn es grünes Licht dafür dafür gibt, geht die Reise des Kaffees weiter. Die Bohnen, die die Kooperative an die EZA liefert, erzielen aufgrund ihrer hohen Qualität regelmäßig beste Bewertungen. Dafür bezahlt die EZA zusätzliche Prämien.

In der lokalen Washing Station der Genossenschaft sorgen die Mitarbeiter:innen dafür, dass der geerntete Kaffee korrekt gewogen und für die Weiterverarbeitung vorbereitet wird.

Die Kirschen werden vom Fruchtfleisch befreit, die Bohnen fermentiert und gewaschen. Dann geht's ans Trocknen. Drei Tage kommen die Bohnen an die direkte Sonne, danach werden sie im Schatten langsam weitergetrocknet und sichtbare Defekte handisch aussortiert. In Säcken ver-

packt geht's in die Genossenschaftszentrale.

3 Weiterverarbeitung

4 In der Kooperative



WIE COFFEE FOR FUTURE VOM STRAUCH IN DEINE TASSE KOMMT

Stationen der EZA-Lieferkette

**Kaffeeernte
in Kamwobe, Uganda**



**Schälen, waschen,
fermentieren, trocknen
und verlesen**

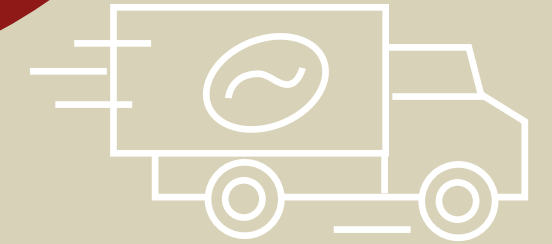
in einer lokalen Micro Washing Station
der Kooperative

**Schälen,
sortieren,
Qualität
kontrollieren**

im Zentrum der Kooperative
BOCU in Kasese, Uganda



**Transport des Rohkaffees
von Kasese über Kampala
zum Hafen nach Mombasa
in Kenia**



**Verkauf im
Weltladen**



**Anlieferung bei
EZA Fairer Handel,
Köstendorf, Österreich**



**Röstung und
Verpackung
bei SAS Koffie
in Beerse,
Belgien**



**Ankunft im Hafen von
Antwerpen, Belgien,
Zwischenlagerung bei
Molenbergnatie in
Antwerpen**

