Fairer Handel

Als Importorganisation unter Ausschaltung des profitorientierten Zwischenhandels fördert EL PUENTE Kleinbetriebe und Genossenschaften in Entwicklungsländern durch die zinsfreie Vorfinanzierung ihrer Lieferungen, langfristige Zusammenarbeit und die Zahlung von Preisaufschlägen für Gemeinschaftsaufgaben. EL PUENTE setzt sich für einen gerechteren Welthandel und eine selbstbestimmte Entwicklung in den Partnerschaftsländern ein.

Kaffee ist nach wie vor das wichtigste Produkt im Fairen Handel. Die Bauern erhalten einen garantierten Mindestpreis, der nicht unterschritten wird, jedoch analog des Weltmarktpreises mit ansteigt. Kaffee von EL PUENTE zählt zu den Spitzen-Kaffees. Die manuelle, umweltschonende Pflege und die handverlesene Auswahl der besten Bohnen garantieren eine hervorragende Qualität.

Der Vertrieb

Den Ruanda-Partnerschafts-Kaffee bekommen Sie in vielen Gemeinden und Weltläden im Bistum Speyer sowie bei KFE – Die Kaffeerösterei in Landau, die den Vertrieb bistumsweit organisiert. KFE sorgt auch für die besonders schonende Langzeitröstung, wobei Säuren abgebaut werden. Das macht den Kaffee besonders aromatisch und bekömmlich.

Ruanda-Kaffee
PARTNERSCHAFT

Kontakt & Information

Bistum Speyer,
Referat Weltkirche,
Tel. 062 32/10 23 65,
cfu@bistum-speyer.de

Partnerschaftsverein
St. Martin Kaiserslautern e.V.
67655 Kaiserslautern
Tel: 0631/9 31 83
weltkirche@ruandakaffee.de
www.ruandakaffee.de
www.heiliger-martin-kaiserslautern.de

Entwicklungspolitisches
Landesnetzwerk
Rheinland-Pfalz ELAN e.V.
Tel. 061 31/972 08 67
info@elan-rlp.de
www.elan-rlp.de

Kolpingwerk Diözesanverband Speyer
Adolph-Kolping-Platz 9
67655 Kaiserslautern
Tel. 0631/ 657 97
dgs-kl@kolping-dv-speyer.de
www.kolping-dv-speyer.de

Rösterei und Vertrieb

KFE Die Kaffeerösterei GmbH
Maximilianstraße 2
76829 Landau
Tel. 0 63 41 / 14 41 41
www.kfe-kaffee.de

Import

EL PUENTE GmbH
Lise-Meitner-Str. 9
31171 Nordstemmen
www.el-puente.de

JUMELAGE PARTNERSCHAFT RHEINLAND-PFALZ RWANDA

ELAN

KOLPING

KAFFEE Die Kaffeerösterei

EL PUENTE Die Fair Trade Pioniere

RUANDA KAFFEE

PARTNERSCHAFT

Pfarreien Shangi/Ruanda & St. Martin Kaiserslautern

Ruanda Partnerschafts-Kaffee

Das Bistum Speyer hat einen Partnerschaftskaffee. Zusammen mit der Pfarrgemeinde St. Martin, dem Partnerschaftsverein Rheinland-Pfalz–Ruanda und dem Entwicklungspolitischen Landesnetzwerk ELAN wurde dieser hochwertige, fair gehandelte Kaffee entwickelt. Wir bekommen ihn von der Kooperative Kopakama aus der Region des Bistums Cyangugu im Südwesten Ruandas, mit dem wir seit 1982 partnerschaftlich verbunden sind. Dieser Kaffee symbolisiert unser Partnerschaftsverständnis: Wir empfangen und geben gleichzeitig.

Unser Partner Kopakama

Der Hochland-Arabica des Partnerschafts-Kaffees stammt von der Kooperative Kopakama, einer Vereinigung von über 800 Kleinbauern. Rund 200 von ihnen sind Frauen, ein starker Kern, der sich selbst als Motor Kopakamas bezeichnet. Ihren Kaffee vermarkten die Frauen als „women's coffee".

Kopakama ist Mitglied bei Misozi Union, einer Marketing- und Exportorganisation von acht unabhängigen Kaffeekooperativen. Insgesamt vereint die Organisation über 7000 Kaffeebauern und übernimmt Qualitätskontrolle, Vermarktung sowie den Export für die Mitgliedskooperativen.

Der Name „Misozi" bedeutet Hügel und nimmt Bezug auf das Landschaftsbild der Region. Hervorragende klimatische Bedingungen an den Hängen der Hochgebirgsausläufer sowie der vulkanische Boden sorgen für eine langsame Reifung der Kaffeekirschen und somit für einen reichhaltigen Geschmack und ein volles Aroma. Auf einer Höhe von 1500 bis 2200 m kultivieren die Kleinbauern hauptsächlich die Varietät Bourbon.

Zwischen Februar und Mai werden die reifen Kaffeekirschen geerntet. Die Nassverarbeitung des Kaffees wird am Sitz der einzelnen Kooperativen vorgenommen. Hier schälen die Bauern die Kaffeekirschen, lassen die Bohnen fermentieren und waschen sie anschließend.
Zum Trocknen werden sie dann auf erhöhten, gut belüfteten Tischen ausgebreitet. Geschützt von Regen und direkter Sonneneinstrahlung trocknen die Kaffeebohnen langsam und entwickeln so ihren charakteristischen natürlichen Geschmack.

Constance Niyamboro,
Kaffeebäuerin

Schon in meiner Kindheit hatte Kaffee eine große Bedeutung für mich: das Einkommen unseres Kaffeeverkaufs wurde für Essen, Kleidung und Schulgebühren benötigt. Noch als Kind bekam ich meine ersten eigenen Kaffeepflanzen von meinen Eltern, damit ich lernen würde, mich darum zu kümmern. Meine Familie hat immer sehr viel Zeit und Pflege in ihre Pflanzen investiert, aber der Ertrag beim Verkauf über die Zwischenhändler blieb trotzdem gering.
1990 gründeten wir schließlich eine eigene Kooperative, um unsere Ernte zusammen zu führen. Später haben wir von der Nassverarbeitungsanlage bei Kigali erfahren und jemand hat sich auf den Weg dorthin gemacht, um Kontakte zu knüpfen.
Die Idee einer eigenen Nassverarbeitungsanlage hat uns begeistert und wir konnten unsere eigene kleine Version 2003 in Betrieb nehmen. Seither läuft sie erfolgreich und wir haben die Anlage bereits vergrößert. Heute bekommen wir für unseren Kaffee viel bessere Preise!