

BIO-KAFFEE AUS DEM NATURRESERVAT MIRAFLORE

Im Nordwesten Nicaraguas, nahe der Stadt Estelí erstreckt sich ein einmaliges Naturschutzgebiet, dessen Artenvielfalt ihresgleichen sucht. Aufgrund der verschiedenen Höhenlagen gibt es in dem rund 250 km² großen Areal drei verschiedene Klimazonen. Dieses Paradies für Naturliebhaber ist Heimat eines gleichnamigen Kooperativenverbands: Die UCA Miraflore ist ein Zusammenschluss von zwölf kleineren Genossenschaften, die sich der ökologischen und solidarischen Landwirtschaft verschrieben haben und ihre Produkte über den Fairen Handel vertreiben.

Auf über 1.000 Metern Höhe kultivieren die rund 200 Kleinbauern und -bäuerinnen Bio-Arabica-Kaffee in Mischkulturen im Schatten anderer Pflanzen.

Neben dem Umweltschutz und einer Agrarwirtschaft im Einklang mit der Natur ist die Gleichberechtigung der Bäuerinnen eines der wichtigsten Themen der UCA Miraflore.

So stammt unser Café Feminista aus einem ganz besonderen Projekt, das ausschließlich in den Händen von Frauen liegt. Es ermöglicht ihnen wirtschaftliche Unabhängigkeit – und die stärkt nicht nur ihr Selbstbewusstsein, sondern auch ihre Rolle in der Gesellschaft.

CAFÉ FEMINISTA

fair – bio – feministisch

Herkunft:
Nicaragua, Estelí

Varietät: Arabica*
(Típica, Catuaí,
Pacamara)

Aufbereitung:
Honey

*Zutaten aus Bio-Landwirtschaft

Anbauhöhe:
1.000 – 1.450 m

Geschmack:
Brauner Zucker,
Honig, Datteln

Röstung:
American Roast
Dark Roast

DU WILLST MEHR?

Von unserem leckeren Kaffee kannst du gar nicht genug bekommen? Und mit 250 g kommst du gerade so über den Tag? Dann sprich uns gern auf unsere Großgebilde im Mehrwegeimer an! Sie sind ideal für WGs, Bürogemeinschaften, Gastronomen und alle, die Kaffee aus großen Tassen lieben.



Café Chavalo eG
Theresienstr. 10 · 04129 Leipzig
Fon: 0175-9490562
info@cafe-chavalo.de
www.cafe-chavalo.de

FAIR & DIREKT
CAFÉ
FEMINISTA
*aus
Nicaragua*

TRINK NICHT IRGENDWAS,



TRINK FEMINISTA!

GESCHMACK
Brauner Zucker,
Honig, Datteln



DE-ÖKO-037
Nicaragua Landwirtschaft



TRINKST DU CAFÉ FEMINISTA, DANN ENTSCHIEDEST DU DICH FÜR

- nachhaltiges **Empowerment von Kaffeebäuerinnen** in Nicaragua,
- den Erhalt eines **artenreichen Ökosystems** und
- einen **unvergleichlichen Kaffeegeschmack**.

CAFÉ CHAVALO STEHT FÜR EHRLICHEN KAFFEEGENUSS.

Wir sind eine kleine Genossenschaft in Leipzig, die seit 2017 fair gehandelten Bio-Kaffee aus Nicaragua importiert. Dabei treibt uns die Vision eines weltweiten Handels, von dem alle Beteiligten leben können, der auf einer respektvollen Beziehung der Handelspartner gründet und eine nachhaltige, ökologische Landwirtschaft fördert. Wir wollen in Nicaragua echte Perspektiven schaffen. Dafür sind wir bereit, neue Wege zu gehen.



KAFFEEGENUSS FÜR FRAUENPOWER

Denkt man an Nicaragua, fällt einem nicht als Erstes Feminismus ein. Gerade deshalb ist unser Café Feminista so wichtig für den **Kampf um Gleichberechtigung und faire Entlohnung** – in einem Land, das wie alle lateinamerikanischen Staaten bislang patriarchalisch geprägt ist.

Der Anbau und die spezielle Weiterverarbeitung stehen **komplett** unter der Regie von Kaffeebäuerinnen, die den **Kooperativen** der UCA Miraflor angehören. **Dadurch sind sie** auch Mitglieder der Genossenschaft in **Deutschland** und können über wichtige **Fragen** rund um die Café Chavalo eG mitentscheiden.

„Dieser Kaffee ist wichtig für uns, weil er uns höhere Einkünfte einbringt als gewaschener Kaffee.“
Consuela Talavera



„Ich finde den Geschmack des Honey-Kaffees leckerer und natürlicher.“
Lucía del Rosario Acuña



„Ich mag die Arbeit mit dem Honey-Kaffee, weil dessen Aufbereitung deutlich weniger Wasser verbraucht.“
Maribel González

WASSERVERSCHWENDUNG? NICHT DIE BOHNE!

Für die Verarbeitung der geernteten Kaffeekirschen wird üblicherweise sehr viel Wasser verbraucht – ein Rohstoff, der gerade in Ländern des Globalen Südens knapp ist. Neben dieser sogenannten nassen Aufbereitung gibt es aber noch weitere Methoden, um an die Kaffeebohnen zu gelangen. Eine ist das „honey processing“, das große Mengen Wasser einspart und die Umwelt zudem nicht mit zu nährstoffreichem Waschwasser belastet.

Honig spielt bei dem Verfahren keine Rolle – Süße hingegen schon. Denn der besondere Geschmack des **honey processed coffee** resultiert vor allem aus seiner Aufbereitung: Nach der behutsamen Ernte per Hand entfernen die Produzentinnen in Miraflor die Schalen der Kaffeekirschen mechanisch mithilfe eines Entpulpers, ohne sie zu waschen. So verbleiben – im Gegensatz zur nassen Aufbereitung – Teile des klebrigen, süßen Fruchtfleisches an den Bohnen und verleihen ihnen während der anschließenden Trocknung ganz eigene fruchtige Aromen.

Je nach Technik und Trocknungszeit unterscheiden sich die Bohnen am Ende in Geschmack und Farbe. Unser Café Feminista ist ein Red-Honey-Kaffee.

GESCHMACKSNOTE: AUSSERGEWÖHNLICH!

Die Red-Honey-Aufbereitung verleiht dem Café Feminista einen sehr seidigen und lebendigen Geschmack. Er ist **überraschend zurückhaltend in der Säure und hat einen relativ trockenen, aber mittelschweren Körper**, etwa wie kräftiger Schwarzer Tee.

FRUCHT ●●●●●●●●
SÜSSE ●●●●●●●●
INTENSITÄT ●●●●●●●●

Geschmack: Kakao, dunkle Schokolade, Mandel, Honig, Marzipan, brauner Zucker, leichte Dattelsüße

Unser Café Feminista wird in der **Leipziger Manufaktur** von Café Chavalo schonend veredelt. Wir rösten die Kaffeebohnen 14 Minuten lang in kleinen Chargen à 15 kg bei maximal 240 °C im Trommelröster. So entsteht eine **einzigartige Röstung**, die das Aroma und die Charakteristik des Café Feminista besonders zur Geltung bringt.



SCHWARZER KAFFEE, TRANSPARENTE PREISE

Wer den Kaffeehandel revolutionieren und fair gestalten will, muss sich in die Karten gucken lassen. Deshalb legen wir den Konsumentinnen und Konsumenten hierzulande unsere Preiskalkulation offen.

So setzt sich der Preis eines 250g-Beutels Café Feminista zusammen:

UCA Miraflor (Genossenschaft der Produzentinnen in Nicaragua)	23 %	1,95 €
Import und Verarbeitung (Fracht, Lagerung, Rösten, Verpackungsmaterial)	7 %	0,59 €
Soziale Einrichtung in Leipzig (Unser Kaffee wird dort etikettiert und verpackt.)	7 %	0,59 €
Logistik (Handling und Paketversand)	4 %	0,34 €
Steuern (Kaffeesteuer und MwSt.)	13 %	1,11 €
Café Chavalo eG (Personal, Verwaltung, Zertifizierungen, Informationsarbeit etc.)	8 %	0,68 €
Großhandel (Zwischenlagerung und Versand der Produkte an Welt- und Bioläden)	12 %	1,02 €
Einzelhandel (Weltläden, Bioläden, Lebensmittelhandel etc.)	26 %	2,21 €
	100 %	8,49 €

Stand: 30.05.2024 (auf Basis der Rohkaffeepreise der Ernte 2022/2023)