

Eine runde Sache

fair und direkt gehandelt
 biologisch angebaut
 emissionsarm per Segelschiff transportiert
 Klimaschutzbeitrag für Aufforstungsprojekt
 100% Arabica-Spitzenkaffee aus Nicaragua
 von Kleinbauern angebaut und von Hand geerntet
 per Langzeitröstung veredelt
 nussig-schokoladiger Geschmack
 700 - 1.200 Meter Anbauhöhe



SEGEL-KAFFEE

FAIR - BIO - GESEGELT

Herkunft:

Nicaragua, Boaco

Varietät:

Arabica*
 (Parainema, Catuai, Caturra)

Aufbereitung:

gewaschen

Anbauhöhe:

700 - 1.200 m

Geschmack:

Kaffee: Bitterschokolade,
 geröstete Haselnuss
Espresso: Bitterschokolade,
 Haselnuss, Karamell

Röstung:

Kaffee: Medium Roast
 Espresso: Dark Roast

* Zutaten aus Bio-Landwirtschaft

KAFFEE

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

ESPRESSO

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



Café Chavalo eG · Theresienstraße 10 · 04129 Leipzig
 Mobil: 0175-94 90 562 · info@cafe-chavalo.de
 www.cafe-chavalo.de



DE-ÖKO-037
 Nicaragua Landwirtschaft

RÖSTKAFFEE /
 ESPRESSO



SEGEL-KAFFEE
 aus
 Nicaragua

www.cafe-chavalo.de





Anders konsumieren, anders transportieren

Wir pflegen direkten Kontakt zu den Erzeugern, wir importieren ausschließlich Bio-Produkte, wir arbeiten mit völlig anderen Preismodellen als konventionelle Importeure – irgendwie soll eben alles ein bisschen anders und besser sein. Aber in einem Bereich war **Café Chavalo** bislang genau so konventionell wie alle anderen unterwegs: Den Weg von Süd nach Nord legten unsere Waren auf Containerschiffen der großen Reedereien zurück.

Bei unserem Segel-Kaffee ist das anders: Er ist mit dem **Frachtsegler Avontuur** von Mittelamerika nach Europa verschifft worden. Das Team um Kapitän Cornelius Bockermann verbindet dadurch nachhaltige Produzenten und verantwortungsvolle Konsumenten miteinander.



In diesem Kaffee steckt die Kraft des Windes

Die derzeit mehr als 90.000 Containerschiffe sind mit Abstand die größten Verschmutzer im Transportsektor. Die 1920 gebaute Avontuur ist das Symbol für eine Bewegung, die nicht nur aufzeigt, welche immense Menge an Schadstoffemissionen durch die weite Trennung von Produktionsstätte und Vertriebsort entstehen, sondern auch gleich die Lösung durch emissionsarmen Transport bietet.

Der Frachtsegler hat sich für uns ordentlich in den Wind gelegt und nach mehrmonatiger Reise unseren Segel-Kaffee nach Deutschland gebracht. Dabei wurde deutlich weniger CO₂ freigesetzt. In Kooperation mit **myclimate** haben wir darüber hinaus die Klimabilanz jedes Beutels Kaffee ermittelt. Neben dem Anbau in Nicaragua sind dabei alle Transporte sowie das Rösten und die Verpackung berücksichtigt worden. Alle entstehenden Emissionen werden nun mit Hilfe eines Klimaschutzprojekts in Nicaragua kompensiert.



Bio-Kaffee von Kleinbauern aus Nicaragua

Unser Bio-Rohkaffee stammt vom Kooperativenverband Tierra Nueva in Nicaragua. Rund 250 Kleinbauern haben sich zu dem Verband zusammengeschlossen, um gemeinsam ihre Ernte zu vermarkten und die Lebensbedingungen auf dem Land zu verbessern. Auf einer Höhe zwischen 700 und 1.200 Metern kultivieren sie auf kleinen Parzellen in Mischkulturen unter anderem Kaffee, Ingwer und Kurkuma.

Tierra Nueva ist Café Chavalos wichtigster Handelspartner in Nicaragua und selbst Mitglied der Genossenschaft in Deutschland. Die Kleinbauern in Nicaragua können somit in der Generalversammlung über wichtige Fragen rund um die Café Chavalo eG in Deutschland mitentscheiden.



Pascual Espinoza



Vidal Gutierrez



Josefina Soza

Klimastress auf den Parzellen

Die Produzenten von Tierra Nueva sind stolz auf ihren Segel-Kaffee. „Er wird befördert, ohne groß die Umwelt zu verschmutzen. Das macht einen Unterschied und motiviert uns, weiterzumachen“, erklärt **Pascual Espinoza**. Auf ihren Parzellen erleben er und seine Mitstreiter **Vidal Gutierrez** und **Josefina Soza** hautnah die Auswirkungen hoher CO₂-Emissionen. „Wegen des starken Regens im Frühling sind bei vielen Pflanzen die Blüten abgefallen, die Früchte konnten nicht wachsen.“ Vidal konnte deswegen nur ein Drittel seines üblichen Ertrags verkaufen. Josefina beobachtet auch Veränderungen bei den Temperaturen. „Wir spüren, dass es nicht mehr so kühl ist wie früher. Die Pflanzen merken das auch. Im Sommer sind viele von ihnen vertrocknet.“ Aber davon lässt sie sich nicht unterkriegen. „Wir werden weiterkämpfen, um mit den neuen Umständen umzugehen.“ Sie weiß, dass sie dabei auf die Crew der Avontuur, das Team von Café Chavalo und verantwortungsvolle Konsumenten in Deutschland zählen kann.