

VORTEILE FÜR ALLE:

Für die Produzentinnen und Produzenten in Nicaragua und die Konsumenten und Konsumentinnen in Deutschland hat das gleich mehrere Vorteile:

- Es entsteht eine **Gemeinschaft** aus jenen, die den Kaffee anbauen, und den Solawistas, die ihn trinken.
- Das **Ernterisiko** – etwa aufgrund von Witterungsbedingungen oder Schädlingsbefall – liegt nicht mehr allein bei den Bäuerinnen und Bauern.
- Die regelmäßigen Einnahmen geben ihnen **Planungssicherheit** und finanzieren sowohl die Kaffeeproduktion als auch ihre Lebenshaltungskosten.
- Nicht ein Preis pro Kilogramm Ware, sondern die **Bedürfnisse von Mensch und Umwelt** rücken in den Fokus.

- Weil sie unabhängig von der Erntemenge bezahlt werden, können sich die Bäuerinnen und Bauern stärker der **Verbesserung der Qualität** widmen.

- Für ihre erworbenen Ernteanteile erhalten die Solawistas einen **Spezialitätenkaffee** mit fein-nussiger Note.
- In der Solawi lassen sich **Produktionsprozesse gemeinsam gestalten** – warum z. B. nicht perspektivisch mit neuen Varietäten experimentieren oder Teile der Ernte bereits in Nicaragua rösten?



wir. kaffee

solidarisch – ökologisch – fair

Herkunft:

Nicaragua, Estelí

Varietät: Arabica¹ (Bourbon, Catuai, Catimor etc.)

Aufbereitung: gewaschen

Anbauhöhe: 1.000 – 1.450 m

Geschmack:

Kaffee: Geröstete Haselnuss, dezente Noten von Frucht, Rum und Cognac

Espresso: Kakao, Haselnuss, Zuckerrohr

Röstung:

Kaffee: Medium Roast
Espresso: Dark Roast

¹ Zutaten aus Bio-Landwirtschaft



kaffee

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

espresso

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



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

Werde Kaffee-SOLAWISTA!

Zeichne Ernteanteile!

Luis Manuel Rojas Velásquez · Mario Moreno Galeano Chavarria · Beritilla Vilchez Aloniz · Edwin Enrique González Sobalvarro · Francisco Alcides Gutiérrez Moreno · José Gustavo Galeano Chavarria · Matilde Antonio Mendoza Folcón · Juan Carlos Centeno · Cristian José Mendoza Hernández · María Maribel González · Reyna Luz Alquis Pinelli · Somos Ismael Hernández Talavera · Clara Imelda Gutiérrez Talavera · Valentín Fabián Vilchez · Virginia Yaneth Gutiérrez

wir. kaffee

Solidarisch & fair!



Luis Manuel Rojas Velásquez · Mario Moreno Galeano Chavarria · Beritilla Vilchez Aloniz · Edwin Enrique González Sobalvarro · Francisco Alcides Gutiérrez Moreno · José Gustavo Galeano Chavarria · Matilde Antonio Mendoza Folcón · Juan Carlos Centeno · Cristian José Mendoza Hernández · María Maribel González · Reyna Luz Alquis Pinelli · Somos Ismael Hernández Talavera · Clara Imelda Gutiérrez Talavera · Valentín Fabián Vilchez · Virginia Yaneth Gutiérrez

Mehr als fair gehandelter Bio-Kaffee aus solidarischer Landwirtschaft in Nicaragua

MARIO MORENO

lehnt dankend ab. Wenn die Zwischenhändler mit ihren Pick-ups vor seinem Bauernhof im bergigen Nordwesten Nicaraguas anhalten und seine Kaffee-Ernte kaufen wollen, schickt er sie weiter. „**Mein Kaffee ist schon jemandem versprochen**“, sagt er dann und denkt an die Solawistas in Deutschland.

Mario ist einer von 15 Kaffeebauern und -bäuerinnen, die seit 2020 völlig neue Wege des Kaffeehandels gehen und gemeinsam mit Café Chavalo eine andere Form des Arbeitens und Wirtschaftens ausprobieren: **Der wir.kaffee basiert auf der Idee der solidarischen Landwirtschaft (Solawi)**. Die Bäuerinnen und Bauern kalkulieren ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten dabei selbst und erhalten den ermittelten Betrag von den Mitgliedern der Solawi in Deutschland.

Im Gegenzug liefern sie dafür jedes Jahr ihre komplette Kaffee-Ernte – manchmal ist es etwas mehr, manchmal etwas weniger.



MIRAFLOR: KOOPERATIVE UND EINMALIGES NATURRESERVAT

Die Produzentinnen und Produzenten des wir.kaffees sind keine lose zusammengewürfelte Gruppe. Sie alle gehören dem Kooperativenverband UCA Mirafior an und kultivieren im gleichnamigen Naturreservat auf über 1.000 Metern Höhe bio-zertifizierten Kaffee in Mischkulturen. Das Naturschutzgebiet Mirafior im Nordwesten Nicaraguas ist unter anderem für seine riesige Orchideenvielfalt und zahlreichen Vogelarten bekannt – ein idealer Ort, um Kaffee anzubauen, der einen wertvollen Beitrag zu Klima- und Naturschutz und dem Erhalt von Böden und Kulturlandschaft leistet. Die ökologische und solidarische Landwirtschaft im Einklang mit der Natur und der Schutz der Artenvielfalt gehören zu den wichtigsten Themen des Verbands.



SO FUNKTIONIERT'S!

Jedes Produkt hat seinen Preis. Das ist eine einfache wie trügerische Annahme, denn die Produktionskosten sind keineswegs immer gleich. Das Risiko liegt allein bei den Bauern.

Die Idee der **Solidarischen Landwirtschaft** bildet einen Gegenentwurf: Bäuerinnen und Bauern schließen sich mit einer Gruppe von Konsumentinnen und Konsumenten zusammen und verkaufen ihre Ernte nicht mehr am Jahresende zu einem Kilogrammpreis, sondern erhalten regelmäßig Geld, mit dem sie ihre Kosten decken können. Dafür liefern sie ihre Kaffee-Ernte des Jahres an Café Chavalo, und wir teilen sie in Form von Ernteanteilen auf unsere Solawistas auf.

Den Preis pro Ernteanteil haben wir gemeinsam mit den Bauern und Bäuerinnen in Nicaragua kalkuliert.



WERDE JETZT SOLAWISTA!

Wir teilen Verantwortung, Risiko und Erfolg – gemeinsam machen wir den Unterschied!

Als Solawista bleibst du trotz der großen räumlichen Distanz zwischen Nicaragua und Deutschland regelmäßig informiert: Via E-Mail und Video berichten die Bäuerinnen und Bauern aus ihrem Alltag auf der anderen Seite des Atlantiks, und du erfährst, wie es ihnen und ihren Familien geht, welche Arbeiten auf den Feldern gerade erledigt werden und wann der Kaffee zu dir auf die Reise gehen kann.

Wie viel Kaffee trinkst du?
Wie viele Anteile* brauchst du im Jahr?
* Ein Ernteanteil entspricht etwa einem Kilogramm Kaffee.

Laut Statistik trinkt eine Person in Deutschland durchschnittlich 3,4 Tassen Kaffee am Tag.
Quelle: Kaffeereport 2023/Statista

Bei einer empfohlenen Dosierung von 60 g Kaffee/Liter reicht 1 kg Kaffee, also etwa ein Ernteanteil, für knapp 67 Tassen à 250 ml.

Magst du lieber Kaffee oder Espresso?
Hast du ihn gern gemahlen oder als ganze Bohne, lieber im 250g-Beutel oder im Mehrwegeimer?

Wie oft möchtest du beliefert werden?
Einmal im Jahr oder am Anfang jedes Quartals?

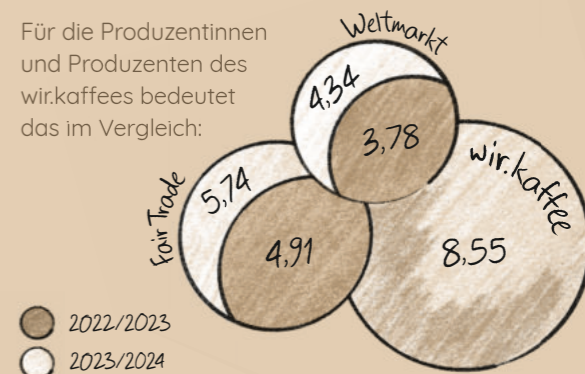
Alles klar? Dann geht's hier zum Anmeldeformular: <https://wirkaffee.de>



¡HASTA LA VISTA BÖRSENPREIS!

Café Chavalo steht für ehrlichen Kaffeegenuss. Seit 2017 importieren wir als kleine Leipziger Genossenschaft fair gehandelten Bio-Kaffee aus Nicaragua. Im konventionellen Handel entsteht der Kaffee-Preis an der Börse, das finden wir nicht fair. Denn Mensch und Umwelt spielen bei dieser Kalkulation keine Rolle. Deshalb haben wir 2020 gemeinsam mit dem Weltladen-Netzwerk Iller-Lech die wir.kaffee-Solawi gegründet. **Uns treibt 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.

Für die Produzentinnen und Produzenten des wir.kaffees bedeutet das im Vergleich:



Alle Preise in US-Dollar beziehen sich auf den Ernteanteil im entsprechenden Jahr. 2022/2023 erhielten die Solawistas 1.026 g Kaffee pro Ernteanteil, 2023/2024 waren es 1.058 g.



Richtet sich der Börsenpreis nicht nach den Bedürfnissen der Kaffee-Produzentinnen und -Produzenten, richten wir uns nicht nach dem Börsenpreis!