

Was bleiben will muss sich ändern

Noch mehr Bekömmlichkeit. Mehr Geld für die Bauern. Alle Kaffeesorten unter einem Namen.

Ein ganzes Paket von Neuerungen erwartet die indígena-Kaffeefreunde im Jahre 2005!

Zunächst in Kürze:

1. Noch mehr Bekömmlichkeit durch neues Röstverfahren

Bei der Röstung unseres Kaffees wird seit Januar dieses Jahres ein neues, patentiertes und besonders schonendes Verfahren angewandt: Es sorgt für einen noch aromatischeren und bekömmlicheren indígena-Kaffeegenuss! Entwickelt wurde diese Form der Röstung von einem Braunschweiger Gourmet-Röster, der seit Jahrzehnten als Lieferant renommierter Konditoreien, großer Hotels und Restaurants der Spitzenklasse bekannt ist.

2. Mehr Geld für die Bauern

Dieses Unternehmen konnte auch dafür gewonnen werden, das ideelle Anliegen – die Partnerschaft mit den indianischen Kleinbauern im Hochland Guatemalas – engagiert mitzutragen. Daher ist es uns möglich, ab sofort 15% (bisher 10%!)

Aufpreis auf den jeweiligen Weltmarktpreis an die Kleinbauern zu zahlen – ohne dass Sie als Kaffeefreunde dafür tiefer ins Portemonnaie greifen müssten!

3. Alle unter einer Dachmarke

Der Markenname »Indígena« soll zum gemeinsamen Dach und einprägsamen Markennamen für alle drei Kaffeesorten werden, welche die action 365 vermittelt: Der »Indio-Kaffee«, »Espresso Speciale« (beide gemahlen und ungemahlen) und der Star unter den Kaffeesorten »Antigua Pastoral«.

Die Röstung ist die wichtigste Viertelstunde im Leben einer Kaffeebohne

Grüne Kaffeebohnen haben von Natur aus keinen besonderen Geruch. Erst durch den Röstvorgang entsteht das, was wir an unserer heißgeliebten Tasse Kaffee so schätzen: ein charakteristischer Duft, ein unvergleichlicher Geschmack. Durch Dauer und Temperaturverlauf der Röstung bestimmt der Röster demnach wesentlich den Charakter des Kaffees mit.



Sie freut sich über das Spitzenprodukt! Antigua Pastoral wird auch heute noch handverlesen.

Er erfüllt eine verantwortungsvolle Aufgabe, sowohl von der Seite des Anbauers aus gesehen, der seine Arbeit und seine ganze Erfahrung in den Kaffeeanbau und die Ernte gesteckt hat, als auch von der Seite des Kaffeegenießers aus, der sich den Hochlandkaffee etwas kosten lässt und nun erwartet, die gute Qualität riechen und schmecken zu können.

Das patentierte aromaschonende arotherm®-Röstverfahren führt den Kaffee auf sehr schonende Weise zu seiner geschmacklichen Vollendung. Dabei werden die Kaffeebohnen in kleinen Chargen von je etwa 20 Kilogramm in einem Trichter durch einen indirekt erhitzten Luftstrom verwirbelt und gleichmäßig geröstet. Dadurch, dass die Bohnen sich praktisch freischwebend im Rösttrichter befinden, wird der Kontakt mit heißen Metallteilen ver-



Die bewährten Kaffeesorten – alle in neuer Verpackung und unter einem gemeinsamen »Dach« indígena.

mieden. Die Bohnen können nicht verbrennen und es entsteht ein besonders bekömmlicher, ergiebiger Kaffee mit sehr wenigen Bitterstoffen.

Nach dem Röstvorgang und vor der aromaschonenden Verpackung werden die Bohnen sensorisch geprüft, elektronisch verlesen und verpackt.

Die Verpackung der ungemahlten Espresso-Bohne erhält außerdem ein Ventil, wodurch Kohlendioxid, das sich immer wieder bei der ganzen Bohne bildet, entweichen kann, ohne dass das Aroma Schaden leidet.



Dieses Siegel garantiert
zum Nutzen der Kaffeebauern:

mindestens 15% Aufpreis
langfristige Abnahmeverträge
Mindestabnahme
zur Existenzsicherung

zum Vorteil der Käufer:

beste Hochlandqualität
volles Aroma
ergiebig im Verbrauch
ohne Pestizide angebaut

plus einen Aufpreis von bisher 10%, über dessen Verwendung die Bauern in ihren jährlichen Mitgliederversammlungen selbst entscheiden.

So wurde der Aufpreis z. B. dazu eingesetzt, Verbesserungen in der zentralen Kaffeeaufbereitungsanlage in Palín/Guatemala durchzuführen, wovon alle Genossenschaften profitierten. Oder das Geld wurde einzelnen Kooperativen direkt zur Verfügung gestellt, z. B. um eine Anschlussstraße, einen Lastwagen, einen dorfeigenen Versammlungsraum, eine Apotheke, eine Schulrenovierung finanzieren zu können.

Der Aufpreis stellt in jedem Fall eine Investition in die Zukunft der Kleinbauern und ihrer Familien dar. Umso besser, dass er – bedingt durch den Wechsel zu einem neuen Importeur und Röster – jetzt nochmals um 5% erhöht werden kann. Ohne dass der einzelne Kaffeekunde mehr zu zahlen braucht, erhalten die Fedecocagua-Bauern jetzt 15% Aufpreis auf den Weltmarktpreis. Der Weltmarktpreis liegt seit einiger Zeit weit unter den Produktionskosten. Daher haben die Kleinbauern diese Unterstützung und Anerkennung ihrer ausgezeichneten Arbeit nötiger denn je.

Indígena – in diesem Land geboren

Seit über 30 Jahren begleiten die ökumenischen Basisgruppen der action 365 die indianischen Kleinbauern aus dem Hochland Guatemalas auf ihrem langen Weg in eine bessere Zukunft. Als Indígena (= »Ureinwohner«) des Landes und Nachfahren der Maya entspricht das Leben und Arbeiten auf der eigenen kleinen Parzelle ihren

Traditionen. Unverzichtbar ist darüber hinaus der enge Zusammenhalt in der Familie und in der Dorfgemeinschaft, wie ihn das Modell der bäuerlichen Genossenschaft bietet. Die Dachorganisation der Genossenschaften trägt den Titel »Fedecocagua« (abgekürzt für: Federación de Cooperativas Agrícolas Productores de Café de Guatemala = Zusammenschluss der Kleinbauern-Genossenschaften für Kaffeeanbau in Guatemala). Aus den 16 Kooperativen der ersten Stunde (1969) sind mittlerweile 148 Dorfgemeinschaften geworden, die der Fedecocagua angehören. Der Dachverband vertritt damit rund 20.000 Kleinbauern und ihre Familien sowie direkt und indirekt etwa eine halbe Million Menschen, die überwiegend Maya-Stämmen angehören.

Der Markenname »Indígena« meint das Produkt ebenso wie die Menschen und Freunde, die hinter dem Kaffee stehen und mit denen die action 365 seit drei Jahrzehnten verbunden ist. »Indígena« bedeutet: ursprünglich zu diesem Land gehörig, dort geboren, daraus hervorgegangen. Als »Indigene Völker« bezeichnet man in aller Welt die Ureinwohner des jeweiligen Landes. Im Gegensatz zu der Bezeichnung »Indio« anerkennt das Wort »Indígena« die Würde und die angestammten Rechte der indianischen Kleinbauern, die nach wie vor in enger Verbindung mit der wunderschönen Natur ihres Heimatlandes Guatemala leben.

Der neue Aufpreis: 15% für die Bauern!

Mit dem Anbau der Indígena-Kaffees ist für die Bauern ein hoher Aufwand verbunden (zwischen Ernte und Export liegen vier Wochen harter Arbeit!) – doch sie wissen, dass in Deutschland die Zahl derer zunimmt, die gerade im Zeitalter von Fastfood, Massen- und Billigprodukten echte Qualität zu schätzen wissen und bereit sind, einen obendrein sehr ergiebigen Kaffee mit einem angemessenen Preis zu honorieren.

Seit Beginn ihrer Partnerschaft mit den Kleinbauern in Guatemala zahlt die action 365 den jeweils aktuellen Weltmarktpreis

Herausgeber: action 365

Kennedyallee 111a · 60596 Frankfurt/Main
www.action365.de

Verantwortlich: G. Back, S. Mook
Fotos: Ernst Herb, Bernd Metzendorf

Bestellschein

Verlag und Vertrieb der action 365 · Kennedyallee 111a · 60596 Frankfurt/Main
Tel. 069-680912-33 · Fax 069-680912-12 · e-mail: verlag@action365.de · www.action365.de

Senden Sie bitte an die unten angegebene Anschrift:

indígena INDIO-KAFFEE

- | | |
|---|-----------|
| ___ 250 g-Päckchen gemahlen, luftdicht verpackt | Euro 3,40 |
| ___ 500 g-Päckchen gemahlen, luftdicht verpackt | Euro 6,70 |
| ___ 250 g-Päckchen ungemahlen (Bohnen) | Euro 3,40 |
| ___ Probe-Päckchen INDIO-KAFFEE, ausreichend für 4 Tassen | kostenlos |

indígena ANTIGUA PASTORAL gourmet café / Geschenksäckchen

- | | |
|---|-----------|
| ___ 250 g-Päckchen gemahlen | Euro 4,20 |
| ___ 250 g-Päckchen gemahlen mit handgewebtem Geschenksäckchen | Euro 7,30 |

indígena ESPRESSO speciale

- | | |
|---|-----------|
| ___ 250 g-Päckchen gemahlen | Euro 4,20 |
| ___ 250 g-Päckchen ungemahlen (Bohnen) | Euro 4,20 |
| ___ Probe-Päckchen indígena ESPRESSO speciale | kostenlos |

Kaffeedose für alle Kaffeesorten

- | | |
|---|-----------|
| ___ Geschenkdose aus Metall, silberfarben mit Bügelverschluss (70x110x185 mm) | Euro 2,90 |
| ___ indígena Info Nr. 10 »Qualität, Vertrauen und Entwicklung« | kostenlos |
| ___ indígena Info Nr. 14 »FEDECOCAGUA – und der Traum dreier Generationen« | kostenlos |
| ___ indígena Info Nr. 15 »Was bleiben will muss sich ändern« | kostenlos |

Alle Preise zzgl. Versand/Porto, Stand Februar 2005.

Name und Anschrift: _____
