

HINTERGRUND

Kaffee ADELANTE – Kaffee aus Frauenhand

Die Produzentinnen:

Organisierte Kleinbäuerinnen aus Honduras und Uganda

In Österreich zu Gast:

Cruz Dolores Benitez Espinoza, APROLMA

- Jahrgang 1975, lebt in Marcala, Honduras.
- Gründungsmitglied der hondurenischen Frauenkooperative APROLMA und Kaffeeproduzentin. Zuvor langjähriges Mitglied der Landfrauenorganisation COMUCAP, aus der APROLMA 2013 hervorgegangen ist. Arbeitete dort von 2008-2012 als Generalsekretärin.
- Mitarbeit in Projekten zur Betreuung Betroffener häuslicher Gewalt, zum biologischen Landbau und Fairen Handel. Zahlreiche Weiterbildungen u.a. im Bereich der Menschenrechte, der Verwaltung, Projektmanagement, Qualitätssicherung, Buchhaltung.
- Verheiratet und Mutter zweier Kinder (10 und 2 Jahre).

APROLMA – Asociación de Productoras Libres de Marcala, Honduras

- Frauenkooperative mit aktuell 69 Mitgliedern aus 12 Dorfgemeinschaften in der Provinz La Paz, Honduras
- Sitz der Kooperative in Marcala, Provinz La Paz, auf 1300 m Seehöhe
- Marcala ist DIE Kaffeeanbauregion in Honduras, aus der der international anerkannte Hochlandkaffee "Café de Origen Marcala" kommt.
- Gegründet 2013, hervorgegangen (= zwei Drittel der Mitglieder) aus der Landfrauenorganisation COMUCAP, d.h. die Mehrheit der Frauen verfügt über langjährige Organisationserfahrung und Erfahrung als Kaffeeproduzentinnen

- Arbeitsgebiet der Organisation:
 - Produktion und gemeinsame Vermarktung von hochwertigem Bio-Kaffee
 - APROLMA versteht sich als soziale Organisation zur Stärkung von Frauen. Bietet neben technischer Fortbildung für die Mitglieder (z.B. zu Bio-Anbau, Schädlingsbekämpfung und Qualitätssicherung) auch Fortbildungen in den Bereichen Menschen- und Frauenrechte.
- Die Frauen verfügen über kleine Parzellen (durchschnittlich 1,5 ha). Darauf bauen sie zu rd. 70% Kaffee an. Der Rest des Landes ist mit Mais, Bohnen, verschiedenen Obst- und Gemüsesorten und Aloe Vera bepflanzt.
- 70% der aktuellen Produktion werden exportiert, 25% gehen in den heimischen Markt, 5% verbleiben für den Eigenbedarf
- APROLMA besitzt eine eigene Nassverarbeitungsanlage zur Sicherstellung einer einheitlichen Qualität des Kaffees
- Maschinelle Verarbeitung (Entfernung von Pergament- und Silberhäutchen) durch COMSA (Café Orgánico Marcala)
- Partnerorganisation der EZA Fairer Handel seit 2015 (Direktimport)
- Bio-zertifiziert seit 2015 (Zertifizierung durch Biolatina)
- FAIRTRADE-zertifiziert seit Juni 2015 (Zertifizierung durch FLOCert)

Gumutindo Coffee Cooperative Enterprise, Uganda

- Zusammenschluss von 17 Basiskoopertiven aus der unmittelbaren Nähe des Mount Elgon im Osten Ugandas
- Ca. 9.700 Kleinbauern und -bäuerinnen, davon rd. 1770 Frauen
- Sitz der Verwaltung und Verarbeitung: Mbale
- Gemeinschaftliche Verarbeitung und Export des Kaffees
- Partnerorganisation der EZA Fairer Handel seit 1994 – bisher für EZA-Kaffee Jambo, seit 2015 auch für Kaffee ADELANTE
- Bio & FAIRTRADE-zertifiziert
- Die Fraueninitiative innerhalb Gumutindos existiert seit 2008 und verfolgt das Ziel, die Position der Frauen in der Genossenschaft und in den Familien zu stärken und die Abhängigkeit der Frauen von ihren Männern zu verringern.



- Die an der Fraueninitiative Beteiligten lassen sich als ProduzentInnen in der Kooperative registrieren. Ihr Kaffee wird separat gesammelt, verarbeitet und vermarktet. Der Verdienst inklusive einer zusätzlichen Prämie wird direkt an die Frauen ausbezahlt.
- Begleitet wird die Initiative von einem Genderprogramm, dem **Gender Action Learning System**. Es richtet sich an Frauen UND Männer und thematisiert die jeweilige Aufgaben- und Rollenverteilung innerhalb der Familien und Kooperativen.
- Erste Erfolge des Gender Action Learning Programmes: Starker Zuwachs weiblicher, eingetragener Mitglieder, immer mehr Haushalte kaufen gemeinsam Land, ein Teil wird auf den Namen der Frau eingetragen. Männer treten teilweise ein Stück Land an ihre Frauen ab. Ein eigenes Spar- und Kreditprogramm wurde eingerichtet.
- Aktuell halten Frauen 4 von 9 Sitzen im Vorstand von Gumutindo. Von den 94 Angestellten sind 44 Frauen, durchaus in gehobenen Positionen – ein außergewöhnlich hoher Anteil für eine Kaffeeproduzentenorganisation.

Kooperation mit den Produzentinnen, Import des Rohkaffees: EZA Fairer Handel

Seit 40 Jahren setzt sich EZA Fairer Handel für eine alternative, solidarische Wirtschaftsweise ein. Kaffee spielt dabei eine zentrale Rolle. Langjährige und direkte Handelspartnerschaften wurden mit den Kleinbauerngenossenschaften aufgebaut. 1975 gegründet, brachte die EZA bereits 1976 den ersten fair gehandelten Kaffee von guatemaltekischen Kleinbauernorganisationen auf den österreichischen Markt und lancierte 1988 den ersten fairen UND biologisch angebauten Kaffee – Kaffee Orgánico. 1993 war die EZA das erste österreichische Unternehmen mit FAIRTRADE-besiegelten Kaffees in Österreich (damals noch TransFair). Heute ist die EZA nach wie vor größte Anbieterin fair gehandelter Kaffees mit einer breiten Palette an Provenienzen und Geschmacksrichtungen. Alle Kaffees sind bio- und FAIRTRADE zertifiziert und stammen



aus kleinbäuerlicher Produktion. Mit Kaffee ADELANTE bringt die EZA im 40. Jahr ihres Bestehens einen neuen Kaffee auf den Markt, der neben der hohen Bohnenqualität auch die besonderen Anstrengungen der Frauen um Gleichberechtigung würdigen und unterstützen soll. Dies schlägt sich auch in zusätzlichen Zahlungen, die über den im FAIRTRADE System vorgesehenen Preisen und Aufschlägen liegen, nieder.

Die Rösterei

Geröstet und verpackt wird Kaffee ADELANTE in der Südtiroler Traditionsrösterei Schreyögg in Partschins. Zur Anwendung kommt dabei die schonende Langzeitröstung im Trommelröster. Dabei werden die Bohnen langsam in einem Zeitraum zwischen 15 und 18 Minuten bis maximal 230° C erhitzt und dann schnell abgekühlt. Auf diese Weise werden unerwünschte und unverträgliche Gerbsäuren im Kaffee zu einem großen Teil abgebaut und Aromastoffe aufgebaut. Hierdurch wird der Kaffee für viele KonsumentInnen bekömmlicher.

Kaffee ADELANTE wird in der 250grm Packung gemahlen und in der 1kg Packung als ganze Bohne angeboten. Er besitzt einen vollen Körper, feine Säure und einen ausgewogenen runden Geschmack ohne vorschmeckende Bitternote. Geeignet für Espresso Vollautomaten und Filterzubereitung.

Das Verpackungsmotiv

Das Verpackungsmotiv zeigt drei stilisierte Frauen. Es stammt von einem Gemälde des chilenischen Künstlers Sergio Vergara.

Der Weltladen – Das Fachgeschäft für Fairen Handel

Seit 1977 bieten Weltläden in Österreich Kaffee von EZA Fairer Handel an. Sie sind auch die ersten Verkaufsstellen, die Kaffee ADELANTE – den Kaffee aus Frauenhand – anbieten. Der Weltladen ist mehr als ein Verkaufsort. Er ist Raum für Austausch und Begegnung mit und Informationen über die Menschen hinter den Produkten. Er steht für transparentes Handeln und engagiert sich für mehr Handelsgerechtigkeit.



KATHOLISCHE FRAUENBEWEGUNG
IN OBERÖSTERREICH



NATÜRLICH FAIR

Kooperation mit Katholischer Frauenbewegung

Kaffee Adelante wird von EZA Fairer Handel gemeinsam mit der Katholischen Frauenbewegung präsentiert. Die Katholische Frauenbewegung knüpft damit an ein nahezu 60-jähriges Engagement für benachteiligte Frauen im globalen Süden an, das die Selbstbestimmung von Frauen und ihre Gleichberechtigung auf persönlicher, ökonomischer und politischer Ebene fördert. Für die Katholische Frauenbewegung ist Kaffee ADELANTE Produkt gewordene Überzeugung: „Gemeinsam für eine Zukunft in eigener Hand“.

Rückfragen

Andrea Reitinger
EZA Fairer Handel
Wenger Str.5
5203 Köstendorf
T: 06216 20200-24
M: 0664 8545088
E: andrea.reitinger@eza.cc
www.eza.cc

Monika Weilguni
Katholische Frauenbewegung Oberösterreich
Kapuzinerstraße 84
4020 Linz
T: 0732 7610 3447
M: 0676/8776 5622
E: monika.weilguni@dioezese-linz.at
www.dioezese-linz.at/kfb