

Text entnommen aus der Homepage von Café Chavalo!

Kaffeegenuss für Frauenpower

Denkt man an Nicaragua, fällt einem womöglich nicht als Erstes Feminismus ein. Gerade deshalb ist unser Kaffee so wichtig für den Kampf um Gleichberechtigung und faire Entlohnung – in einem Land, das wie alle lateinamerikanischen Staaten bislang patriarchalisch geprägt ist. Unser Café Feminista ist ein sogenannter honey processed coffee. Dessen Anbau und die spezielle Weiterverarbeitung stehen komplett unter der Regie von Kaffeebäuerinnen, die den Kooperativen des UCA Miraflor angehören. Dadurch sind sie übrigens auch Mitglieder der Genossenschaft in Deutschland und können über wichtige Fragen rund um die Café Chavalo eG mitentscheiden. Für die Produzentinnen bedeutet das mehr Mitsprache und Selbstbestimmung



Das Besondere der „Honey“-Aufbereitung

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 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.

Herkunft

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: Der UCA Miraflor 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 des UCA Miraflor. 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 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.