



FAIRE BOHNE GARBSEN



Faire Bohne Garbsen

Die Stadt Garbsen hat ihren eigenen Kaffee, die „Faire Bohne Garbsen“. Dieser fair gehandelte, fairtrade-zertifizierte Kaffee wird nach streng ökologischen Kriterien in den bolivianischen Anden von der Asociación Aprocave angebaut.

Das schonende Langzeitröstverfahren kreiert das einzigartige Aroma dieses sortenreinen, milden und aromatischen Arabicas und sorgt für unvergesslichen Kaffeegenuss.

Die „Faire Bohne Garbsen“ gibt es gemahlen oder als ganze Bohne und für Fans auch mit Liebhaberstück: Die Kaffeetasse mit „Faire Bohne Garbsen“-Aufdruck, dazu die passende Untertasse.



Fairtrade-Stadt Garbsen

Garbsen ist Fairtrade-Stadt. Garbsener Vereine, Schulen, Kirchen, religiöse Gemeinden, Stadtverwaltung, Politik, Unternehmen und Privatpersonen setzen sich für fairen Handel und damit für verbesserte Lebens- und Arbeitsbedingungen in Entwicklungsländern ein. Mit der Fairen Bohne Garbsen werden faire Handelspolitik und Partnerschaft unterstützt.



Stadt Garbsen
Stadtmarketing
Rathausplatz 1, 30823 Garbsen
Tel (0 51 31) 7 07 - 3 06
Fax (0 51 31) 7 07 - 3 10
fairtrade@garbsen.de
www.garbsen.de/fairtrade

Fotos: El Puente GmbH, Stadt Garbsen





Asociación Aprocave

Im Jahr 1999 schloss sich in der bolivianischen Provinz Caranavi eine Gruppe von Kaffeebauern zusammen. Sie wollten unabhängig von Zwischenhändlern werden und ihren Kaffee selbständig und direkt vermarkten. Unter dem Namen Asociación de Productores de Café Ecológico, kurz Asociación Aprocave, sind heute etwa 60 Produzentenfamilien vereint. Der Zusammenschluss hilft ihnen, gemeinsam Rücklagen zu bilden und in den Ausbau und die Pflege ihrer kleinen, biologischen Kaffeegärten zu investieren.

Fairhandels-Partnerschaft mit El Puente

Die Asociación Aprocave verbindet eine Partnerschaft mit El Puente, einem der größten Fairhandels-Häuser in Europa. Durch diese Partnerschaft konnte Aprocave den Absatz des Bio-Kaffees weiter ausbauen.

Die Stadt Garbsen bezieht die Faire Bohne Garb-

sen bei El Puente und unterstützt damit eine Fairhandels-Partnerschaft, die es der Organisation und den vielen Kaffeebauern ermöglicht, langfristig zu planen und ihrer Zukunft positiv entgegenzuschauen.

Zertifizierung

Nachdem die Organisation Asociación Aprocave zunächst lokal für ihren Bio-Anbau zertifiziert wurde (BOLICERT), erhielt sie anschließend das Zertifikat von IMO Control und 2002 das Zertifikat von Bio Latina. 2004 begann die FLO-Zertifizierung, die die Asociación Aprocave schließlich 2006 erhielt.

Anbau

Der Arabica-Kaffee wird in den Bergen, zwischen 900 und 1.700 Metern Höhe, kultiviert. Das subtropische Klima lässt die Kaffeepflanzen gut gedeihen. Der Anbau erfolgt in Mischkulturen: Große Bäume spenden den Kaffeesträuchern Schatten.

Der sorgsame Umgang mit ihrer Umwelt ermöglicht den Kaffeebauern aromatische Kaffeekirschen mit hohem Säuregehalt zu produzieren. Die Kaffeekirschen reifen am Strauch, bis sie von den Kaffeebauern in Handarbeit geerntet und anschließend genau kontrolliert und verlesen werden. Nur die besten gelangen in die Wiederverarbeitung und ergeben nach sorgsamer Fermentierung und schonender Röstung der Bohnen diesen aromatischen Kaffee.

